

VEGETARISCHE SCHNITZEL MIT ROSMARINDRILLINGEN AN SCHWARZWURZEL Á LA CREME UND PETERSILIENPESTO

ZUTATEN

300 g Schwarzwurzeln
75 ml Sahne
250 ml Wasser
1 viertel Bund Schnittlauch
25 g Butter
25 g Weizenmehl
3 Prise Salz
2 Gramm Pfeffer
Saft und Abrieb von einer ganzen Zitrone, bio
400 g Drillinge (kleine Kartoffeln)
55 ml Olivenöl
5 Gramm Rosmarin frisch
1 halber Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Schnitzel
150 g Butterschmalz
50 ml Rapsöl

 2 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTEL

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Schwarzwurzel à la creme

Die Schwarzwurzeln entweder unter fließendem Wasser schälen oder aber sehr schnell schälen und dann sofort in ein Gefäß geben, welches mit Wasser und ein wenig Mehl vermischt ist. Die Schwarzwurzeln verändern sonst schnell die Farbe.

Dann die Wurzeln in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Zitronenabrieb und Zitronensaft herstellen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

In einem Topf etwa 250 ml Wasser zum Kochen bringen, stets nur so viel Wasser gebrauchen, dass die Schwarzwurzeln gerade so bedeckt sind. Die Schwarzwurzeln zum Blanchieren kurz hineingeben.

Die 25 g Mehl mit der Butter im kaltem Zustand vermengen. Dies ergibt eine sogenannte beurre manié.

75 ml des Schwarzwurzelfonds aufbewahren und mit der Sahne zusammen aufkochen. Der restliche Fond kann entsorgt werden.

Die beurre manié in die Flüssigkeit Stück für Stück hinein streuseln.

Anschließend muss sie noch mindestens 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt garen, damit die Stärke aufgeschlossen wird und binden kann. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie jeweils einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Schwarzwurzeln wieder dazugeben und mit Schnittlauch abrunden.

2. Zubereitung Rosmarindrillinge

Kartoffeln waschen, halbieren und trocknen. Rosmarin rebeln und fein schneiden.

Die Kartoffeln mit 30 ml Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Dann im vorgeheizten Ofen (210 °C) bei Ober- und Unterhitze auf Backpapier ca. 30-35 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Anschließend mit Rosmarin sowie jeweils einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

3. Zubereitung Petersilienpesto

Knoblauch schälen und Petersilie waschen.

Mit 25 ml Olivenöl sowie einer Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Standmixer pürieren.

4. Zubereitung Vegetarische Schnitzel

In einer heißen Pfanne den Butterschmalz und das Öl hoch erhitzen.

Die Schnitzel in der Pfanne goldgelb von beiden Seiten braten.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**