

Schwarzwurzel-Salat mit Trüffel-Vinaigrette, Pastinake

Für zwei Personen

Für den Schwarzwurzelsalat:

4 Schwarzwurzeln	1 Wintertrüffel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, ganze Frucht
100 ml Butter	100 ml Milch	50 ml Gemüsefond
50 ml Madeira	20 ml dunkler Balsamico	30 ml Haselnussöl
50 ml Sonnenblumenöl	1 EL Haselnüsse	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Pastinaken:

4 große Pastinaken	2 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft
50 g kalte Butter	100 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
Pflanzenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

40 g Feldsalat	1 kl. roter Chicorée	Salz, Pfeffer
----------------	----------------------	---------------

Für den Schwarzwurzelsalat:

Die Butter klären.

Schwarzwurzeln schälen, dritteln oder halbieren und in Milch, Salz, Wasser und Zitronenscheiben einlegen. Anschließend die Schwarzwurzeln in dem Sud kurz bissfest blanchieren. Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin mit Farbe braten. Ein Viertel des Trüffels fein würfeln und mit Madeira und Gemüsefond zur Hälfte einkochen. Den restlichen Trüffel in saubere Scheiben hobeln und abgedeckt beiseitestellen. Aus Balsamicoessig und Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen. Haselnüsse rösten, grob hacken und kurz vor dem Anrichten zum Salat geben.

Für die Pastinaken:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Pastinaken schälen. Acht dünne Scheiben der Länge nach herunterschneiden. Den Rest der Pastinaken grob schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter dünsten. Mit Gemüsefond und Sahne bedecken und weichkochen. Mit Salz, Zitrone und Muskat abschmecken. Alles mit kalter Butter fein pürieren.

Pastinakenscheiben knusprig in Öl frittieren.

Für die Garnitur:

Feldsalat gründlich putzen, waschen und trockenschleudern. Je zwei Esslöffel Pastinaken-Püree auf zwei Teller verteilen. Die Schwarzwurzeln darauf hübsch anrichten. Mit Trüffelvinaigrette umgießen, beträufeln.

Mit Feldsalat, Chicorée und Pastinaken-Chips garnieren.

Mit schwarzen Trüffelscheiben vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 30. Dezember 2025