

## Pastinaken-Püree, Kasseler, Schnittlauch-Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

500 g Kasseler-Rippenspeer	500 g Pastinaken, groß	600 g Kartoffeln, mehlig
2 Zwiebeln	5 g Ingwer	2 Bund Kerbel
2 Bund Schnittlauch	2 Lorbeerblätter, frisch	2 Nelken
2 Zweige Thymian	100 g Butter	150 ml Vollmilch
50 ml Schinkenfond	1 EL Rapsöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen. Die Pastinaken schälen, in feine Würfel schneiden und in wenig Salzwasser etwa 15 Minuten gar kochen. Die Milch mit 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Das Kasseler auslösen, waschen, trocken tupfen und aufschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kasseler von beiden Seiten eine Minute lang scharf anbraten. Anschließend im Backofen ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und Bratenfett anschwitzen. Anschließend mit dem Fond ablöschen, die Nelken hinzu geben und einkochen. Danach die Lorbeerblätter und die Thymianzweige hinzufügen und mit köchel. Anschließend die Gewürze entfernen, die Soße pürieren und mit der restlichen Butter binden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pastinaken abgießen, den Ingwer hinzugeben und pürieren. Das Ganze mit Salz abschmecken und im Backofen warm stellen. Die Kartoffeln abgießen, fein stampfen und mit der Milch aufgießen. Den Kerbel abzupfen, klein hacken und unter das Püree mengen. Das Kasseler zusammen mit dem Kartoffelbrei und dem Pastinakenpüree auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Dietmar Thesing am 11. Januar 2010