

# Schwarzwurzel mit Rote-Bete-Püree und Dill-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für die Schwarzwurzel:**

400 g frische Schwarzwurzeln	100 g Semmelbrösel	100 g Kichererbsenmehl
2 EL scharfer Senf	2 Eier	400 ml Weißweinessig
Rapsöl	1 EL Zucker	Salz

**Für das Rote-Bete-Püree:**

300 g vorgegarte Rote-Bete	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 g Kichererbsenmehl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 TL weißer Sesam
30 ml Kürbiskernöl	Sonnenblumenöl	2 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Dill-Mayonnaise:**

1 Ei	1 TL Dijonsenf	1 Zitrone (Saft)
1 Bund Dill	450 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Schwarzwurzel:**

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und sofort in einen Topf mit Weißweinessig legen. Zucker und 2 TL Salz in das Wasser geben und die Schwarzwurzeln 20 Minuten weichkochen. Abgießen und auskühlen lassen.

Eier aufschlagen und mit Senf verrühren. Nun die Schwarzwurzeln erst in Kichererbsenmehl, dann in Senf-Ei-Gemisch und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Panierten Schwarzwurzeln in einer Pfanne mit ausreichend Öl von allen Seiten anbraten.

**Für das Rote-Bete-Püree:**

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne auslassen. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ein paar Lauchzwiebelringe beiseitelegen. Gebratene Lauchzwiebeln mit der Roten Bete, Kichererbsenmehl, Dill, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Püree passieren. Kürbiskernöl unterrühren.

nEinige Lauchzwiebelringe in einer Pfanne mit Öl frittieren, mit etwas Zucker abschmecken und das Püree damit bestreuen. Sesam ebenso darüberstreuen.

**Für die Dill-Mayonnaise:**

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ei, Öl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer der Reihe nach in den Rührbecher geben, den Pürierstab bis auf den Boden stellen und erst dann einschalten. Eine gewisse Zeit laufen lassen und dann langsam den Stab hochziehen. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Später den gehackten Dill unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Schulte-Lünzum am 15. Januar 2019