

Gratinierte Schwarzwurzeln

Für 2 Personen

50 g weiße Zwiebeln	1 EL Olivenöl	25 g Schwarzwälder Schinken
4 Thymianzweige	130 g Butter	10 ml Kalbsjus
20 g geriebenes Weißbrot	20 g Parmesan	Salz, Pfeffer
4 Schwarzwurzeln	250 ml Milch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Lorbeerblatt		

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schinken ebenfalls fein würfeln und zugeben, dann alles in eine Schüssel umfüllen. Blättchen von 3 Thymianzweigen abzupfen und zugeben. Ebenfalls 80 g weiche Butter und Kalbsjus, alles gut vermengen. Zum Schluss Weißbrotbrösel und frisch geriebenen Parmesan untermischen und abschmecken. Die Masse zwischen zwei Blatt Backpapier 3 mm dünn ausrollen und einfrieren. Die Schwarzwurzeln abwaschen und evtl. abbürsten. 50 g Butter in einem Topf braun schmelzen, Milch, Zitronensaft, Lorbeerblatt und einen Thymianzweig zugeben und aufkochen. Die Schwarzwurzeln schälen und im Sud langsam gar ziehen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Jörg Sackmann Montag, 08. Dezember 2008