

# Petersilienwurzel-Puffer mit Herbst-Salat

## Für 4 Personen

80 g Haselnüsse	1 Römersalat	1 Chicorée
1/2 Bund Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Schalotte	120 g blaue Trauben	2 EL Traubenkernöl
2 EL Haselnussöl	2 EL Himbeer- oder Apfelessig	1 TL scharfer Senf
Kräutersalz	1 Prise Zucker	Pfeffer
750 g Petersilienwurzeln	50 g Mehl	30 g Hartweizengrieß
3 Eier	2 Prisen Muskatnuss	Salz
5 EL Pflanzenöl	200 g Crème-fraîche	

Haselnüsse in einer Pfanne trocken rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen, dann mittelgroß hacken.

Römersalat waschen, trocken schleudern. Vom Römersalat und Chicorée die Salatblätter ablösen. Große Salatblätter nach Belieben in breite Streifen schneiden.

Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Schalotte schälen und fein schneiden.

Die Trauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und nach Wunsch entkernen.

Traubenkern- und Haselnussöl, Essig, Senf, Schalotte und Hälfte der Kräuter in einer kleinen Schale mischen. Salatsauce mit Kräutersalz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Petersilienwurzeln schälen und grob raspeln.

Gemüseraspel in eine Schüssel geben. Mehl, Grieß und 3 EL gehackte Haselnüsse mit den Eiern dazugeben. Alles gut vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

In einer beschichteten Pfanne 1 – 2 EL Öl heiß werden lassen, aus jeweils einem gehäuften Esslöffel Teig kleine Puffer backen. Diese im Backofen auf einer feuerfesten Platte warm halten, bis alle Puffer gebacken sind.

Salat in einer Schüssel mit zwei Drittel der Trauben, restlichen Haselnüssen und Salatsauce vorsichtig mischen.

Petersilienwurzelpuffer mit einem Klecks Crème fraîche, restlichen Trauben und Kräutern garnieren und mit dem Salat servieren.

Christina Richon am 30. Oktober 2017