

Wurzelgemüse im Ofen gebacken

Zutaten:

1 kg gemischtes Wurzelgemüse (Topinambur, Pastinaken, Pfälzer Rüebli, Schwarzwurzeln etc.)
2-3 EL gutes Olivenöl
feines Meersalz
frischer Thymian

Das Gemüse schälen und in Stücke schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine feuerfeste Form oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Salzen, frischer Thymian dazu geben und das Gemüse mit Olivenöl beträufeln, alles gut mischen. Das Gemüse bei etwa 200 Grad für 40 Minuten im Ofen backen bis es gar ist und schön Farbe angenommen hat.

Feine Beilage zu Fleisch vom Lamm oder vom Rind.

Pastinaken-Frites

Zutaten:

1 kg Pastinaken
Fleur de sel oder feines Meersalz
etwas getrockneter Chili, fein geschnitten und ohne Kerne
Koriandersamen, im Mörser zerdrückt
2-3 EL gutes Olivenöl

Zutaten für den Dip:

200g Crème fraîche
abgeriebene Schale und Saft einer Limette
40 g frischer Ingwer, geraspelt
½ TL feines Meersalz

Die Pastinaken schälen und in Stäbchen schneiden. Dann die Pastinaken in einer Schüssel mit dem Olivenöl, dem Salz, dem Chili und den zerdrückten Koriandersamen gut mischen. Alles zusammen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für ca. 40 Min. bei etwa 200 Grad in den Ofen schieben bis die Pastinaken weich sind und Farbe angenommen haben.

Die Zutaten für die Sauce miteinander vermischen und den Dip zu den Pastinaken-Frites servieren.

Delikate Topinambur-Suppe

Zutaten:

700 g Topinambur

1 mittlere Zwiebel

etwas Bratbutter

Gemüse-Bouillon

Rahm nach Belieben

wenig getrockneter Majoran

ein ganz klein wenig Vanille-Mark

Salz und Pfeffer

Die Zwiebel fein hacken und in der Bratbutter andünsten. Die Zwiebel soll dabei auf keinen Fall Farbe annehmen.

Den Topinambur schälen und in Scheiben schneiden. Dann das Gemüse zusammen mit etwas Majoran zu den Zwiebeln geben und kurz mit dünsten. Bouillon dazu geben, bis das Gemüse schön bedeckt ist. Deckel drauf und den Topinambur etwa 30 Minuten lang köcheln lassen, bis es gar ist. Das Gemüse samt Bouillon im Mixer pürieren. Etwas Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer und etwas Vanillemark abschmecken. Nochmals kurz aufkochen und servieren.

* * *