

# Schwarzwurzel mit Radicchio-Creme, Birnen-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für die Schwarzwurzel:**

5 Schwarzwurzeln	1 Zitrone, ganze Frucht	500 ml Birnensaft
$\frac{1}{4}$ TL helle Misopaste	1 Zweig Thymian	Walnussöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Schwarzwurzel-Creme:**

5 Schwarzwurzeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	250 ml Sahne
1 EL Butter	1 EL Sushi-Essig	Salz, Pfeffer

**Für die Radicchio-Creme:**

5 Blätter Radicchio	50 ml Schwarzwurzel-Kochsud	1 EL Himbeeressig
1 EL Agavendicksaft	1 TL Walnussöl	Salz, Pfeffer

**Für das Birnen-Chutney:**

1 Birne	1 EL Butter	70 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{4}$ TL helle Misopaste	1 Zweig Thymian	1 TL Senfkörner

**Für die Garnitur:**

1 Beet rote Kresse

**Für die Schwarzwurzel:**

Die Schwarzwurzeln waschen und schälen. Birnensaft mit zwei Zitronenscheiben, Thymian und Misopaste aufkochen, dann die Schwarzwurzeln darin bissfest garen. Schwarzwurzeln abbrennen und mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Walnussöl würzen. Kochsud aufbewahren.

**Für die Schwarzwurzel-Creme:**

Schwarzwurzeln waschen, schälen, in feine Stücke schneiden und in Butter anbraten. Mit Sahne ablöschen und im Mixer pürieren. Mit den restlichen Zutaten würzen. Creme mithilfe eines Spritzbeutels oder einer Spritzflasche auf den Schwarzwurzeln (s.o.) anrichten.

**Für die Radicchio-Creme:**

Radicchio waschen, grob schneiden, roh mit den restlichen Zutaten mischen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Birnen-Chutney:**

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Misopaste und Senfkörner dazugeben und alles bei geringer Hitze bissfest einkochen.

**Für die Garnitur:**

Kresse für die Garnitur zupfen.

Luise Kropp am 29. Januar 2025