



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

## **In Nussbutter confierte Schwarzwurzel mit verlorenem Bio Ei und Landschinken**

### **ZUTATEN**

1000 g Schwarzwurzeln

350-500 g Nussbutter (aus Salzbuter)

300 g Kartoffeln, mehlig kochend

100-150 ml Milch

Salz, Muskat

4 sehr frische Eier

Weißer Essig

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen

20 g Walnusskerne, grob gehackt

240 g Landschinken, sehr dünn geschnitten

Salz, Muskat

### **ZUBEREITUNG**

Schwarzwurzeln gut waschen, bürsten und (mit Handschuhen) rasch schälen. Die Schwarzwurzeln in ein passendes, feuerfestes Gefäß geben und mit der heißen Nussbutter bedecken. Mit dem passenden Deckel oder Frischhaltefolie verschließen, im Backofen etwa 40-50 Minuten bei 100°-120 C° in der Butter confieren\*, bis die Wurzeln gerade noch „bissfest“ sind.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen, durch die Presse drücken und heiße Milch einrühren. Mit etwas von der Schwarzwurzel-Nußbutter cremig rühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Kurz vor dem Anrichten Wasser in einer Kasserolle aufkochen und mit einem Schuss Weißweinessig würzen. Vier Bioeier jeweils in eine Tasse schlagen und rasch in das gerade kochende Wasser gleiten lassen. Das Wasser nun nahe unter dem Kochpunkt halten und die Eier etwa 3 Min gar ziehen lassen. Sie sollen im Kern leicht flüssig bleiben. Herausnehmen, auf Küchenkrepp trocken tupfen und abhängende Fäden abtrennen.

#### **Anrichten:**

Das Kartoffelpüree auf die Teller ziehen, die Wurzeln darin betten und jeweils ein pochiertes Ei mittig daraufsetzen. Den Schinken dekorativ darauf verteilen. Mit gehackten Walnusskernen und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

\*Der Begriff „**Confieren**“ kommt vom französischen „confire“ und bedeutet „einmachen, einkochen oder einlegen“. Es handelt sich dabei um eine der ältesten Formen des Konservierens.