

### 3. Kalenderwoche 2015

## REZEPTE zur Gourmetkiste

### Romanesco mit Haselnussbutter

**Zutaten:**  
für 4 Personen



**Zubereitung:**  
Ca. 30 Min.

1-2 Köpfe Romanesco  
(etwa 1 kg)  
Salz

50 g Haselnüsse

1 große Zitrone  
100 g Butter

Salz  
100 g mittelalter  
Pecorino

Die äußeren Blätter und die Strünke vom Romanesco abschneiden. Die Köpfe gründlich waschen, in größere Röschen teilen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser im heißen Dampf in etwa 8 Minuten bissfest garen.

Inzwischen die Haselnüsse, knacken, Schale entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder fein hacken.

Die Zitrone waschen und abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Nüsse untermischen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Die Zitronenschale unterrühren und die Butter salzen, vom Herd ziehen.

Den Romanesco auf vorgewärmte Teller verteilen und die Haselnussbutter gleichmäßig darüberlöffeln. Den Pecorino von der Rinde befreien und in feinen Spänen über den Romanesco hobeln.

### Schwarzwurzeln mit Haselnusskruste

**Zutaten:**  
für 4 Portionen



**Zubereitung:**  
Ca. 50 Min.

2 Orangen  
1 Schalotte  
1 Prise Zucker  
1 EL fruchtiger Essig  
2 EL Haselnussöl  
1 kg Schwarzwurzeln  
200 ml Milch  
200 ml Wasser

2 Eier  
100 g Mehl  
200 g geriebene  
Haselnüsse  
2 EL Olivenöl

Salat

Salz, Pfeffer

Zunächst für die Marinade eine Orange schälen und die einzelnen Filets ausschneiden. Die zweite Orange auspressen. Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Orangensaft, Schalotte, Zucker, Essig und

Öl vermischen und die Orangenfilets einlegen.

Die Schwarzwurzeln schälen und in ca. 6 - 8 cm lange Stücke schneiden. Milch und

Wasser mischen und die Schwarzwurzeln darin bissfest kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Eier in einen flachen Teller aufschlagen und verquirlen. In zwei weiteren Tellern Mehl und

Haselnüsse einfüllen. Die Schwarzwurzeln im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit Haselnüssen bedecken. Etwas fest drücken und die überschüssigen Nüsse abklopfen. Im heißen Öl ausbacken.

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und auf Tellern anrichten, die panierten Schwarzwurzeln und die Orangenfilets auflegen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen.