

Schwarzwurzelcreme mit Verjus und Rehschinken-Crisini

Zutaten: 700 g geschälte frische Schwarzwurzeln oder tiefgekühlt, 0,7 l Geflügel- oder Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 5 geschälte Schalotten, 0,1 l Verjus, Garten- oder Shiso-Kresse, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Cayennepfeffer

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen und in kaltes Wasser legen, in das etwas Mehl und Zitronensaft gerührt wurde.

Dabei trägt man am besten Gummihandschuhe, kurze Ärmel und eine Schürze.

Die Schwarzwurzeln in grobe Stücke schneiden und im oben beschriebenen Wasser aufbewahren.

Für die Suppe die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die klein geschnittenen Schalotten dünsten. Die Schwarzwurzelstücke aus dem Wasser nehmen und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, sehr wenig Cayenne und einer Prise Zucker würzen.

Die Schwarzwurzeln mit geschlossenem Deckel ein paar Minuten dünsten lassen. Danach den Deckel abnehmen und mit der Verjus angießen. Die Brühe auffüllen und die Schwarzwurzeln köcheln lassen bis sie weich sind. Die Sahne zugeben, aufkochen und alles pürieren.

Die Suppe nochmals nachschmecken und beim Anrichten mit der Kresse dekorieren.

Produktinformation Verjus

Verjus kommt aus dem Französischen und heißt „Grüner Saft“, der aus dem Saft von nicht ganz ausgereiften Trauben gewonnen wird. Verjus ist eine fruchtig saure Alternative zu Essig, Zitrone und Wein. Dabei ist Verjus histamin- und alkoholfrei.

Verjus dient als natürlicher Geschmacksverstärker zum Heben des Eigengeschmacks der Grundzutat. Es eignet sich für Salate, Suppen, Chutneys genauso wie zum Einlegen von Früchten. Verjus aus spätgelesenen Trauben eignet sich als Basis für fruchtige Cocktails.

(Quelle www.verjus-shop.de)

Crisini

20 g frische Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Zucker, 350 g Mehl, 5 EL Olivenöl, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz, Zusätzlich 2 EL Olivenöl,

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit allen anderen Zutaten zum Mehl geben. Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig durchkneten und in 4 Teile teilen. Aus jedem Teil ca. 12 -15 Kugeln formen. Diese Kugeln auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu Stangen ausrollen.

Die Teigstangen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Crisini mit 2 EL Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft für ca. 15 Minuten schön braun backen.

Die Crisini auskühlen lassen und auf einer Seite mit dem sehr dünn aufgeschnittenem Rehschinken umwickeln.

