



GEBRATENE SCHWARZWURZELN

MIT GERÄUCHERTER DILLSAHNE



4–5



Pinzette/Grillzange,
Sieb

FÜR 2 PERSONEN

- 5 dicke Schwarzwurzeln
- 50 ml Schlagsahne
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 Prise Puderzucker
- Zitronensaft
- Salzflöcken

Das Feuer soll in großen, schönen Flammen brennen.

Die Schwarzwurzeln gründlich waschen, um jeglichen Schmutz zu entfernen, und anschließend direkt in die Flammen legen. Etwa 10 Minuten lang anbrennen lassen und dabei häufig wenden.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und alles Verbrannte entfernen: Es fällt wie Flocken ab, und darunter kommt eine schöne goldene und durchgegart Wurzel zum Vorschein.

Die Sahne in einen Topf oder ein Glas gießen und ein großes Stück Glut hineingeben. Es brodelt und spritzt, und wenn das Stück erkaltet ist, hat die Sahne einen rauchigen Geschmack. Die Sahne durch ein feinmaschiges Sieb abseihen.

Einen Teil des Dills für die Garnitur beiseitelegen und den Rest im Mörser gründlich zerkleinern. Die geräucherte Sahne zum Dill geben und untermischen. Mit Puderzucker, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Schwarzwurzeln mit der Räuchersahne und dem gepflückten Dill auf einem Teller anrichten.