

Schwarzwurzelsalat mit Trompetenpilzen und Maronen**Zutaten für 4 Personen**

- 8 Schwarzwurzeln
- 4 Maronen
- eine Handvoll Walnüsse
- einige Blätter Radicchio
- eine Handvoll Portulak
- 100 Gramm Feldsalat
- 100 g schwarze Trompetenpilze (alternativ Champignons oder Pfifferlinge)
- 40 ml weißer Balsamico-Essig
- 30 ml Champagner-Essig
- 30 ml Apfelessig
- 20 ml Reissessig
- 20 ml Apfelsaft
- Salz und Zucker zum Abschmecken
- 100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, für wenige Minuten in Salzwasser bissfest kochen.
2. Maronen kreuzförmig einritzen und gemeinsam mit den geschälten Walnüssen bei 150 Grad etwa sieben Minuten rösten. Anschließend die Maronen schälen und vierteln. Die Walnüsse grob hacken und beiseite stellen.
3. Für die Vinaigrette Essigsorten, Apfelsaft, Salz und Zucker mischen und in einem kleinen Topf kurz erwärmen, anschließend in einem dünnen Strahl das Olivenöl zugießen und die Flüssigkeit mit einem Pürierstab aufschäumen.
4. Einige Löffel der Vinaigrette über die noch warmen Schwarzwurzeln geben, den Rest noch beiseite stellen.
5. Die Wintersalate putzen: Dazu den Radicchio in feine Streifen schneiden, den Feldsalat von Wurzeln befreien und den Portulak in Blätter und Stiele teilen – die Stiele kurz in Butter anbraten.
6. Die schwarzen Trompetenpilze gründlich reinigen und ebenfalls kurz in Butter anbraten. Auch die Maronen nochmal in Butter schwenken.
7. Zum Anrichten die Schwarzwurzeln als Ring auf den Teller verteilen, in die Mitte zunächst die Portulak-Stiele, dann die frischen Salate und die Pilze geben. Maronen, Walnüsse und geschäumte Butter darüber verteilen und die Vinaigrette über den Salat geben.

Guten Appetit!

Rezept: Mona Baumgarten, „Astrein“, Köln