



Pastinakenpüree und glasierte kleine wilde Möhren für 6 Personen



Zutaten

- 1 kg Pastinaken
- ½ Zwiebel in Würfel geschnitten
- 80 g Butter
- 250 ml Sahne
- 18 kleine wilde Möhren
- 100 ml Gemüsebrühe
- ½ EL Honig
- Gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zuerst werden die Pastinaken geschält und in Würfel geschnitten. Die Hälfte der Butter im Topf erhitzen und Pastinaken zusammen mit Zwiebeln darin ein wenig rösten. Sahne hinzugegeben und solange köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Zwischendurch immer wieder abschmecken und umrühren. Anschließend Pastinaken pürieren.

Die kleinen wilden Möhren dünn schälen und blanchieren. Die restliche Butter in einen Topf geben, den Honig und die Gemüsebrühe hinzugeben und Möhren darin glasig dünsten.

Das Pastinakenpüree mit einem Esslöffel in drei kleine Nocken formen und auf den Teller setzen. Dazwischen werden drei kleine glasierte Möhren verteilt.

Das Dorint Resort&Spa Bad Brückenau und das Biosphärenreservat Rhön wünschen guten Appetit!

