Kulinarisch-Historische

MÜHLENWANDERUNG

von Slow Food Rheingau

Sonntag, 12. März 2017 

**Pastinakendip mit Krustenbrot**

3 Pastinaken

1 Möhre

100 ml Kokosmilch

1/2 Knoblauchzehe

0,01 g Ingwer

2 EL Mascarpone

1 EL Olivenöl

Pastinaken und Möhre in Salzwasser ca. 15 min. weich kochen. Wasser abgießen, Kokosmilch dazu geben, pürieren. Olivenöl, Mascarpone und fein geschnittener Ingwer unterrühren, angeschwitzten Knoblauch dazu geben. Mit Krustenbrot servieren.

**Urrübentarte 160°, 30 Min.**

200g Blätterteig

3 Urrüben

150 g Blauschimmelkäse

3 Eier

150 ml Sahne

200 ml Milch

1/2 Sternanis

4 Blatt Basilikum

Salz, Pfeffer

Blätterteig ausrollen und in Tortenform legen, mit Gabel einstechen. Urrüben in kleine Würfel schneiden in Pfanne gut anschwitzen, alle Zutaten dazu geben und abschmecken. Auf den Teig geben und im Ofen bei 160° 30 min. backen.

**Schwarzwurzelsalat, Rotalge Douze Chip**

500 g Schwarzwurzeln

1 Apfel

1 EL Balsamico, weiß
1/2 Bund Petersilie

15   Walnusskernhälften

Salz, Pfeffer

4 EL   Öl

1 TL   Gemüsebrühe

2 EL   weißer Balsamico-Essig

4 Rotalge Douze Chips, ausgebacken

Schwarzwurzel schälen und mit grober Reibe hobeln. Sofort mit 1 EL Balsamico vermengen. Apfel hobeln und mit klein geschnittener Petersilie und allen andern Zutaten mischen. Ausgebackene Rotalge Douze dazu geben.

**Petersilienwurzelgnocchi, geschmolzene Blutwurst, Apfelsauce**

*Gnocchi*

3 Petersilienwurzeln

4 Kartoffeln

60 g Bergkäse

200 g Mehl

Salz, Pfeffer

200 g Blutwurst

*Sauce*

1 Apfel

1 EL Butter

1 TL Speisestärke

125 ml Apfelsaft

125 ml Sahne

Kartoffeln und Petersilienwurzel in Salzwasser weich kochen. Abgießen, durch Presse drücken. Geriebener Bergkäse, Mehl, Salz, Pfeffer unterheben und verkneten. Gnocchi formen und in Salzwasser garen bis sie aufsteigen.

Butter in Topf schmelzen, Speisestärke dazu geben, Apfelsaft und Sahne dazu, geriebener Apfel dazu geben und ggf. pürieren.

Blutwurst in eine Pfanne kurz anbraten bis sie weich wird. Gnocchi auf den Teller geben, Blutwurst on top setzen und mit Sauce servieren.

**Kerbelwurzelmaronensüppchen, Orangencrumble**

*Suppe*

4 Kerbelwurzeln

100 g Maronen

1/2 Chili

450 ml Hühnerbrühe

100 ml Sahne

100 ml Apfelsaft

Salz, Pfeffer

*Orangencrumble*

Kerbelwurzeln in Stücken in Hühnerbrühe weich kochen, gekochte Maronen dazu und pürieren. Chili, Sahne, Apfelsaft dazu mit Salz, Pfeffer abschmecken. Süß-salzige Streusel mit Orangenzesten aromatisieren und im Ofen kross backen – über die Suppe streuen.