

Petersilienwurzel mit Miso und Berberitze

Zutaten (für 4 Personen):

- 1.2 kg Petersilienwurzeln
- 80 g helle Misopaste
- 100 g getrocknete Berberitzen
- alternativ: Cranberrys
- 0.5 Bund Dill
- 120 g Zwiebeln
- 40 ml Sojasoße
- 3 Limetten
- 40 ml natives Olivenöl
- Salz
- Zucker

Die Hälfte der Petersilienwurzeln unter fließendem Wasser waschen und in einem Topf mit Salzwasser 13-16 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und der Länge nach halbieren.

In einer Schale die Misopaste zusammen mit der Sojasoße glatt rühren und die halbierten Petersilienwurzeln damit bestreichen. Im Ofen bei 220 Grad Oberhitze (Grillfunktion, wenn vorhanden) gratinieren.

Die restlichen Wurzeln mit einem Sparschäler schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Zucker würzen und circa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Berberitzen 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend das Wasser abgießen. Den Dill hacken und die Zwiebel in feine Würfel schneiden, beides zu den Berberitzen geben. Die Limetten auspressen und den Saft mit Salz, Olivenöl und Zucker abschmecken. Alles zu einer Vinaigrette verrühren.

Den Fond der marinierten Petersilienwurzel abgießen und die Wurzelscheiben mit der Berberitzen-Dill-Vinaigrette vermengen.

Anrichten:

Die gratinierten Petersilienwurzeln auf Teller verteilen und großzügig mit den rohen Wurzelscheiben belegen. Mit etwas frischem Dill garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 22.02.2021

Koch/Köchin: Thomas Wohlfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen