

Pastinaken mit Birne und Speck-Vinaigrette

Zutaten für die Kartoffeln (für 4 Personen):

- 3 große Kartoffeln
- 100 g Butterschmalz
- Salz

Kartoffeln schälen und in dicke Stifte schneiden. Für circa 1 Stunde in lauwarmes Wasser legen und anschließend gut trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Kartoffelstifte hineingeben und braten. Dabei regelmäßig schwenken, bis die Kartoffeln goldbraun und weich gegart sind.

Zutaten für die Birnen und Pastinaken:

- 3 große Pastinaken
- 1 große Birne
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker
- 200 ml Mineralwasser

Pastinaken und Birne schälen und in dicke Stifte schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Pastinakenstifte hineingeben und von allen Seiten goldbraun rösten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Mineralwasser dazugeben und die Pastinaken weich kochen. Zum Schluss die Birnenstifte und die Butter in den Topf geben, das Gemüse glasieren und nochmals abschmecken.

Zutaten für die Speck-Vinaigrette:

- 120 g gewürfelter Bacon
- 1 Schalotte
- 1 EL Senf
- 50 ml Apfelessig
- 150 ml Rapsöl
- 4 Zweige Estragon
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Schalotte schälen und fein würfeln. Baconwürfel in einem Topf in 1 Schuss Rapsöl bei niedriger Hitze braten. Wenn der Bacon knusprig ist, die Schalottenwürfel hinzufügen und mit anschwitzen. Senf mit Apfelessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dann das Rapsöl nach und nach unterrühren. Estragon waschen, trocknen und fein schneiden. Mit den Bacon- und Schalottenwürfeln in die Vinaigrette geben, verrühren und abschmecken.

Anrichten:

- 1 Handvoll (Vogelmiere und Schafgarbe) Wildkräuter

Schafgarbe und Vogelmiere waschen, vorsichtig trocken tupfen und mit etwas Speck-Vinaigrette marinieren. Die glasierten Pastinaken und Birnen auf Teller verteilen. Die knusprigen Kartoffelspalten darauf geben. Alles mit der Speck-Vinaigrette marinieren und mit Vogelmiere und Schafgarbe toppen.

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

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