

Wurzelgemüse im Salzmantel

Ein wintermärchenverdächtiges Rezept für festtägliche Gaumenfreuden

🕒 Zubereitungszeit: 10–15 Min. / Backzeit: 50–55 Min. | III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 190–200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Wurzelgemüse putzen und mit Olivenöl bepinseln.
- Salz mit Eiweiß gut vermischen. Die Hälfte der Masse auf das Backblech etwa in Größe und Form des Wurzelgemüses geben. Wurzelgemüse darauflegen, mit Thymian bestreuen, dann mit dem restlichen Salz bedecken und etwas andrücken.
- Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 50–55 Min. garen. Aus dem Ofen nehmen und das Salz mit einem Löffel aufbrechen. Wurzelgemüse aus dem Salzmantel nehmen und zusammen mit knackigem Salat genießen.

Tipp: Zum aromatischen Wurzelgemüse passt an festlichen Tagen Entenbrustfilet mit Rotkohlsalat.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Pastinaken (à 100 g)
- 2 kleine Rote Bete (à 100 g)
- 2 Topinambur
- 1,5 EL Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 5 Eiweiß
- 150 g Meersalz