

## Hokkaido- Kürbisschifferl auf Schwarzwurzelgemüse

Der unkomplizierte, weil mit der Schale zu verwendende Kürbisklassiker wird hier mit Polenta und Käse gefüllt und auf einem eleganten Schwarzwurzelbett dargereicht.

Die Schwarzwurzel ist eines der edelsten heimischen Wintergemüse: Sie ist überaus gesund und schmeckt angenehm nussig. Darüber hinaus liefert sie als regional angebautes Wintergemüse wertvolle Frische in der dunklen Jahreszeit und ist überdies preiswert zu erhalten.

Zutaten für vier Personen:

1 Hokkaido- Kürbis  
Bratöl oder Butterschmalz  
1 große Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
250 g Polenta  
1 L Gemüsebrühe  
Optional 100 g Haferflocken  
50 g Butter  
125 g zerkleinerter Mozzarella oder Hartkäsereste  
Salz  
Thymian

250 g Schwarzwurzeln  
1-2 gekochte Kartoffeln  
1 El Mehl, Schneebesen  
100 ml Gemüsebrühe  
100 ml Schlagsahne  
Salz, Muskatnuss  
rosa Pfeffer, sofern vorhanden

### Herstellung

Die Schwarzwurzeln schälen (evtl. mit Handschuhen - der enthaltene Milchsaft klebt etwas) und in ein Gefäß mit Wasser und einem Schuss Essig geben, damit sie ihr edles Weiß behalten.

Den Kürbis vierteln, mit einem Esslöffel von den Kernen befreien und in etwas Salzwasser bei geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten lang kochen.

Die Schwarzwurzeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und für 15 Minuten in Salzwasser kochen. Rohe Kartoffeln können kleingeschnitten hinzugegeben werden.

Einen Liter Gemüsebrühe aufkochen, Knoblauch, Thymian, Käse, Salz und die Hälfte der Butter dazu, gleich gut umrühren und den Deckel aufsetzen.

VORSICHT: Jetzt blubberts.

Hitzzufuhr abdrehen und ausquellen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zwiebel in Bratöl und der restlichen Butter anbraten, mit einem Esslöffel Mehl stauben und sofort mit dem Schneebesen gut verteilen. Den Schneebesen kreisen lassen und währenddessen mit der Gemüsebrühe aufgießen, bis die Flüssigkeit leicht angedickt und schön homogen ist.

Die Schwarzwurzeln und die Kartoffeln hinzugeben, die Sahne angießen und abwürgen.

Die vier Kürbisschifferl mit der Polentamasse bestreichen. Sollte diese noch zu flüssig sein, Haferflocken hinzugeben und kräftig umrühren.

Das Schwarzwurzelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Schifferl draufsetzen.

Zum Garnieren kann man noch etwas Käse drüberhobeln.

Nun dürfen die Schiffe zu den Gästen segeln...

Quelle: Bernhard Senkmüller, Bio-Koch und Genussbotschafter von Niederbayern