

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Buchweizenplätzchen mit Petersilien-Püree & Vegi-Jus

Zutaten für 4 Personen

Vegi-Jus:

2 Karotten
½ Sellerie
4 Zwiebeln
½ Lauch
1 Knoblauchknolle
500 ml Rotwein (trocken)
20 g Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkerne
2 l Gemüsebrühe
Rosmarin, Thymian
Salz

Rote Beete:

2 Stk. Rote Bete
Salz

Buchweizenplätzchen:

250 g Buchweizen
1 Zwiebel
1 Karotte
¼ Knollensellerie
½ Lauch
1 Knoblauchzehe
1,5 l Gemüsebrühe
Rosmarin, Thymian
Salz
Pfeffer
Sonnenblumenöl

Petersilien-Püree:

400 g Petersilienwurzel
100 g Butter
1 Zitrone
1 Lorbeerblatt
Rosmarin

Zubereitung

Vegie-Jus:

Das Gemüse in grobe Würfel schneiden, den Knoblauch halbieren und alles bis auf den Lauch in einem Topf anrösten. Wenn das Röstgemüse Farbe bekommt den Lauch sowie Rosmarin, Lorbeerblatt und Piment begeben und noch kurz auf mittlerer Hitze mitrösten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben, leicht salzen und kurz mitrösten. Mit Rotwein nach und nach ablöschen. Mit Gemüsebrühe und 1 l Wasser auffüllen und ca. 2 Std. köcheln lassen.

Rote Bete:

Ein Blech oder eine hitzebeständige Form mit Salz bestreuen. Die Rote Bete an der Wurzel abschneiden und mit der Schnittfläche auf das Salz legen. Bei 180°C ca. 1 ½ Std. schmoren, danach schälen und in Stücke schneiden.

Buchweizenplätzchen:

Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl glasig anschwitzen. Den Buchweizen hinzugeben und ebenfalls ein wenig anschwitzen. Rosmarin und Thymian begeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Min. kochen lassen bis der Buchweizen weich ist. Anschließend ca. 30 Min. kühl stellen. Mit einem Eisportionierer kleine, ca. handflächengroße Plätzchen formen und in der Pfanne mit wenig Öl goldbraun anbraten.

Petersilien-Püree:

Petersilienwurzel schälen und in Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser mit Rosmarin und einem Lorbeerblatt weichkochen. Die Butter erhitzen bis sie goldbraun ist, so entsteht Nussbutter. Die weich gekochte Petersilienwurzel (am besten im Thermomix) mit dem gekochten Sud glatt mixen. Die Nussbutter begeben und mit Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.