SCHWARZWURZEL MIT CREMIGER HOLLANDAISE - DER SPARGEL DES WINTERS

Zutaten für 2–3 Portionen:

Für die Schwarzwurzeln:

4	Schwarzwurzelstangen
3	Knoblauchzehen mit Schale
2 EL	Olivenöl

Für die cremige Hollandaise:

8 EL	veganer, trockener Weißwein
180 g	vegane Butter (von Naturli)
50 g	Gemüsebrühe (aus der Gemüsebrühepaste, Rezept hier auf dem Kanal)
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Cayennepfeffer
100 ml	ungesüßter Pflanzendrink (z. B. Sojamilch)
100 g	Cashewbruch
1	gute Prise weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	gemahlener Kurkuma
1/2 TL	Kala Namak (ayurvedisches Schwefelsalz)
1 Prise	Koriandersamen, gemahlen
5	in Öl eingelegte Tomaten, in Streifen geschnitten
50 g	Champignons, in hauchdünne Scheiben geschnitten
10 Blatt	Basilikum

© Sebastian Copien Film & Foto von hansiheckmair.com

Zubereitung:

Damit die Schwarzwurzeln sich nicht verfärben und oxidieren, am besten wie folgt vorgehen: Die Schwarzwurzeln in einer großen Schüssel unter kaltem Wasser schälen und danach sofort in frisches kaltes Wasser mit einem ordentlichen Schuss Essig legen.
Nun eine Pfanne erhitzen und die geschälten Schwarzwurzeln in gleichgroße Stücke schneiden. Sofort in die Pfanne geben und etwas Olivenöl darüber träufeln. Die Knoblauchzehen mit der Schale andrücken und ebenfalls hineingeben. Alles salzen und solange bei mittlerer Hitze garen bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist. Wenn die Schwarzwurzeln etwas zu viel Hitze hatten und schon zu viel Farbe haben, einfach einen Schluck Wasser hinzufügen.
Für die Hollandaise nun in einen Topf den Weißwein geben. Den Wein auf die Hälfte runterreduzieren und dann die Gemüsebrühe hinzufügen. Danach die Butter zum Erwärmen, sowie eine Prise Cayennepfeffer und den Zitronensaft dazugeben. Jetzt in einen Hochleistungsmixer die Sojamilch und den Cashewbruch geben, sowie eine Prise Kurkuma und etwas weißen Pfeffer. Den Topfinhalt ebenfalls mit in den Mixer geben und alles glatt pürieren. Wer möchte kann nun das Kala Namak hinzufügen für den Ei-Geschmack und das Ganze nochmal kurz pürieren. Die Hollandaise nun wieder zurück in den Topf füllen und die getrockneten Tomaten hineingeben. Nach Belieben die
gemahlenen Koriandersamen hinzufügen, um eine kleine Note miteinzubringen, die es etwas leichter macht. Wer es lieber klassisch mag, kann dies natürlich auch weglassen.
Nun die rohen, feingeschnittenen Champignons in die warme Sauce geben und die Basilikumblätter hineinzupfen. Wer Knoblauch liebt, kann jetzt die angebratenen Knoblauchzehen ausdrücken und mit in die Sauce geben.
Zu guter Letzt die noch leicht knackigen Schwarzwurzeln auf einen Teller anrichten und die cremige Hollandaise darüber verteilen.

Tipps:

- Wenn man auf den Weißwein verzichten möchte, kann die Säure durch etwas mehr Zitronensaft oder einen kleinen Schuss Essig ausbalanciert werden.
- Wer keinen Hochleistungsmixer zur Verfügung hat, die Cashews unbedingt über Nacht einweichen oder in Wasser ankochen, damit sie weich werden und sich besser zerkleinern lassen.
- Die Garzeit von Schwarzwurzeln kann man sich ähnlich wie die für eine Karotte vorstellen, um die gewünschte Bissfestigkeit zu erreichen.

Abwandlungen:

- Dazu passen Pellkartoffeln, Bandnudeln, selbstgemachte Gnocchi oder auch Kartoffelrösti.
- Anstelle von Schwarzwurzel passt natürlich auch weißer oder grüner Spargel hervorragend dazu.
- Man kann die Hollandaise auch mit mehr Gemüsebrühe aufgießen und eine cremige Schwarzwurzel Suppe zubereiten, sowie mit etwas gerösteten Brot dazu servieren.
- Wer mag kann auch die Pilze in der Soße weglassen und ein paar Kräuterseitlinge oder Austernpilze separat dazu braten. Oder einfach knusprigen Räuchertofu dazu servieren.
- Je nach Saison kann man auch frische Kirschtomaten verwenden, anstatt der Getrockneten.
- Das Grundrezept der Hollandaise ohne Weißwein, eventuell mit etwas Hefeflocken verfeinert, eignet sich auch perfekt um Kindern, allerhand Gemüse schmackhaft zu machen, z. B. Brokkoli.

© Sebastian Copien Film & Foto von hansiheckmair.com