

### Schwarzwurzeln im Rohschinkenmantel auf Nüsslisalat (6 Personen)

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 4 Schwarzwurzeln, ca. 350 g | Schwarzwurzeln in je 3 Stücke schneiden.<br>Schwarzwurzeln in siedendem Salzwasser 15–20<br>Min. knapp weich garen, kalt abspülen,<br>abtropfen lassen.<br>(Pro Person zwei Stücke) |
| 12 Tr. Rohschinken          | Jede Schwarzwurzel mit einer Tranche<br>Rohschinken umwickeln.  |
| 2 Handvoll Nüsslisalat      | Salat rüsten, waschen und auf die Teller verteilen.<br>Schwarzwurzelpäckli darauf legen.  |

#### **Sauce**

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 Zitrone                                 | Von der Zitrone die halbe Schale abreiben.                          |
| 2 EL Zitronensaft                           | Alle Zutaten zu einer Sauce mischen und über<br>den Salat träufeln. |
| 4 EL Rapsoel                                |   |
| 1 KL Senf                                   |   |
| 2 EL weisser Balsamico                      |   |
| 1/4 KL Fenchelsamen,<br>im Mörser zerstoßen |   |
| Salz, Pfeffer                               |   |

#### **Tipp**

Schwarzwurzeln und Sauce lassen sich 2–3  
Stunden im Voraus zubereiten.  
Separat zugedeckt kühl stellen.  
Ca. 30 Minuten vor dem Servieren bei  
Zimmertemperatur stehen lassen und die Sauce  
nochmals aufrühren.

Schwarzwurzeln unter leicht fließendem Wasser  
schälen, sofort kochen oder in Zitronen- oder  
Essigwasser legen.