



# Schwarzwurzelgratin mit Buchweizenmiso

Von Ethel Hoon und Jakob Zeller

## Rezept für 4 Personen

Dieses Gericht ist ein gutes Beispiel für unsere Küchenphilosophie. Wir möchten im Klösterle Herkunft mit Zukunft verbinden, denn Herkunft braucht Zukunft. Das Gratin ist rustikal und herzhaft, wie man es in der alpinen Küche erwartet, aber auch zeitgemäß und deshalb vegetarisch, leicht und frisch.

Man kann das Gratin mit verschiedenen Gemüsesorten zubereiten, im Winter nehmen wir Schwarzwurzeln und Federkohl. Die Schwarzwurzeln schält man und blanchiert sie dann gemeinsam mit dem Federkohl in ungesalzenem Wasser.

Das Gemüse dann gut abtropfen lassen und sorgfältig in eine Auflaufform schichten. Den Backofen können Sie jetzt auf Broiler und die höchste Stufe stellen.

Für **10 mittelgroße Schwarzwurzeln** und **1 Bund Federkohl** brauchen Sie 500 ml Soße.

Dazu **500 ml Sahne** mit **2 EL Miso** vermischen, 10 Minuten einreduzieren lassen und durch ein Sieb streichen. Im Klösterle macht Ethel das Buchweizenmiso selbst. Falls Sie keine Ethel haben, können Sie aber auch Shiro Miso im Bioladen kaufen. Dann die Sahne-Miso-Mischung über das Gratin schütten bis alles bedeckt ist und im sehr heißen Backofen backen bis die Sahne einreduziert und beginnt sich zu trennen, das dauert ungefähr 10 Minuten. Die Oberfläche des Gratins sollte goldbraun und der Federkohl leicht knusprig sein.

Im Klösterle garnieren wir das Gratin noch mit gerösteten **Buchweizensamen** und **frischen Kräutern**, die wir mit **Apfelessig** gewürzt haben.

---

## Restaurant Klösterle

Zug 27  
6764 Lech  
restaurant-kloesterle.at  
+43 (0) 5583 3190

---



Ethel Hoon und Jakob Zeller  
Fotos Christian Kain