Rezept

Schwarzwurzel - Eierragout

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 250g Schwarzwurzel
- 3 Eier
- 1EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2EL Essig
- 1EL Petersilie
- ½ TL Senfkörner
- 250ml Wasser
- Salz und Pfeffer
- 40g Schinken (wer mag mit Speck)
- 1EL Mehl
- 75ml Sahne
- 1TL Zucker

Die Schwarzwurzeln abbürsten und in kaltem Essigwasser schälen (Handschuhe nicht vergessen!) anschließend nochmal mit dem Essigwasser abspülen um eventuelle Verfärbungen zu vermeiden. Die Wurzeln in schöne Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für ca. 20 Minuten garen.

Zeitgleich können die Eier bereits hart gekocht werden, anschließend schälen und halbieren. Die fertig gegarte Schwarzwurzel abgießen und das Kochwasser auffangen.

In einem Topf die Butter zerlassen, die klein gewürfelte Zwiebel und den Schinken darin scharf anbraten. Da Mehl zugeben und eine feine Mehlschwitze machen, das Wasser von der Schwarzwurzel zugeben und alles glatt zu einer Soße verrühren. Den Senf einrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Petersilie zugeben und die Schwarzwurzel mit den Ei Hälften unterheben und ziehen lassen. In der Zeit die Senfkörner scharf rösten (ohne Fettzugabe) und über das fertige Ragout geben.

KW04_Schwarzwurzel_Eierragout.pdf