Rezept

Schwarzwurzeln in Zitronensoße

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca 45min

- 3 EL Mehl
- 3 EL Essig (evtl. Weißweinessig)
- 850g Schwarzwurzel
- Salz, geriebener Muskat
- 500ml Milch
- 2 Schalotten
- 200ml Gemüsebrühe
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 150ml Sahne
- 1EL Zitronenmelisse

Ca. ein Drittel vom Mehl mit etwas Wasser und dem Essig mischen. Die Schwarzwurzeln putzen (am besten im kalten Wasser), schälen und nun ich gleiche Stücke schneiden, diese dann in die Wasser-Mehl Mischung legen.

1,0 l Wasser mit 1 TL Salz und 200ml Milch zum Kochen bringen. Schwarzwurzeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 min. halbgar kochen lassen. Anschließend herausnehmen, abtropfen und warm halten.

Schalotten abziehen, hacken und in etwas Butter andünsten. Hier nun das übrige Mehl einrühren, 300ml Milch und die Gemüsebrühe zugeben, ca. 15 min kochen lassen und mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Schwarzwurzeln hinzufügen und das ganze nun nochmal eine halbe Stunde zugedeckt garen lassen. Eigelb mit der Sahne verrühren und unter die Soße rühren. Die Zitronenmelissen abwaschen und beim Servieren als Garnitur beifügen.

Guten Appetit!