

Schwarzwurzeln an Trüffelsosse

Sie verschwindet meist in der Anonymität von blechernen Dosen. Doch das köstliche Wintergemüse hat ein ganz anderes Schicksal verdient!

La Mise en Place:

Saft von ½ Zitrone, 400 g Schwarzwurzeln, 1 schwarze Trüffel, 2 mittelgrosse Kartoffeln, 1 Bund Petersilie, 1 TL Mehl, 1 TL Weissweinessig, Butter, ¼ dl Madeira, 1 dl Bouillon, Pfeffermühle, Kreuzkümmel, Rosmarin

Die Vorbereitung:

In einer Schüssel kaltes Wasser bereitstellen und den Zitronensaft beifügen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten und unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen. Die Stangen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Die Trüffel in feine Scheibchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm kleine Würfel schneiden. Die Petersilie hacken.

Die Zubereitung am Herd:

½ Liter kaltes Wasser mit dem Mehl unter ständigem Rühren aufkochen. Weissweinessig zufügen und den Schwarzwurzel darin so lange zugedeckt köcheln, bis eine feine Messerspitze ohne Widerstand in das Wurzelfleisch eindringt.

Die Trüffel in Butter kurz sautieren. Mit Madeira löschen, mit Bouillon auffüllen, sirupartig reduzieren und mit etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Die Kartoffelwürfel in Butter knusprig braten, mit Pfeffer, Kreuzkümmel und Rosmarin bestreuen.

Die Vollendung:

Die Trüffelsosse erhitzen, die gut abgetropften Schwarzwurzeln sorgfältig mit der Sosse mischen, auf Tellern anrichten, mit den Kartoffeln umlegen und mit der Petersilie bestreuen.

