

Schwarzwurzeln mit zerlassener Butter und Gemüsebrunoise

Zutaten (für 4 Personen)

- 1,5 kg Schwarzwurzeln
- Salz
- Essig oder Zitronensaft
- 100 g Butter
- 100 g Gemüsebrunoise (feinste Würfelchen von Karotten, Stangensellerie, Lauch)
- Salz und Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln waschen, bürsten und schälen. In Salzwasser, das mit Essig oder Zitronensaft angereichert wurde. In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Die Gemüsebrunoise in Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. Durch ein Sieb giessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die weich gegarten Schwarzwurzeln in gleich lange Stücke schneiden, auf vier vorgewärmte Teller verteilen und mit der zerlassenen Butter beträufeln und den Gemüsebrunoise garnieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.