



Schwarzwurzeln an Senfsauce

Die Schwarzwurzel gilt auch als der Spargel der einfachen Leute, mancherorts wird sie auch Winterspargel genannt, da sie nicht nur von der Form her, sondern auch geschmacklich an den Spargel erinnert. Sie ist ein robustes Gemüse und lässt sich ungewaschen im Kühlschrank gut 3 Wochen lagern. Geschält und geschnitten muss sie aber möglichst rasch in Zitronenwasser eingelegt werden, das sie sonst braun anläuft.

Die Schwarzwurzeln werden vorgekocht und in einer mit Mehlbutter gebundenen Sauce aus Milch und Bouillon nochmals aufgewärmt. Reichlich grobgehackte Petersilie geben der sämigen Sauce etwas Frische und vor allem setzen sie dem "weissen Gemüse" einen schönen Farbakzent.

Zutaten (ca. 3 Beilagen)

300g	Schwarzwurzel
2El	Zitronensaft
1dl	Gemüsebouillon
1dl	Milch
10g	Mehl
15g	Tafelbutter
1	handvoll glatte Petersilie
1Tl	Dijon-Senf
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zum Rüsten der Schwarzwurzeln zieht man am Besten dünne Gummihandschuhe an, sonst hinterlassen sie eine hartnäckig Farbe an den Händen, die sich nur schwer abwaschen lässt.

Eine Schüssel mit Zitronenwasser bereitstellen.

Schwarzwurzeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser gründlich fegen. Die Stengel, einer nach dem anderen, mit dem Sparschäler schälen, sogleich in ca. 4-5cm lange Stücke schneiden und in das Zitronenwasser legen.

Salzwasser aufkochen, nicht zuviel, die Schwarzwurzeln sollten nur so knapp damit bedeckt sein. Schwarzwurzeln zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis sie knapp gar sind. Schwarzwurzeln abgiessen.

Mehl und Butter zusammen verkneten (Damit das Mehl keine Klumpen bildet)

Gemüsebouillon mit der Milch aufkochen. Mehlbutter stückenweise mit dem Schwingbesen einrühren. Petersilie grob hacken und zugeben. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ein paar mal aufrühren. Mit Senf, Pfeffer, Muskatnuss und eventuell Salz abschmecken. Schwarzwurzeln zugeben und ca. 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen.







Mehlbutter einrühren



