

HONIG-SCHWARZWURZELN MIT SALBEI-ZITRONEN-SAUCE

SCHWARZWURZELN

4 EL Zitronensaft
3 EL Mehl
800 g Schwarzwurzeln
Salz
2 EL Butter
1 EL Blütenhonig
½ TL Koriandersamen, zerstoßen
Pfeffer

SAUCE

½ EL Butter
4 Schalotten, feine Ringe
15 Salbeiblätter, fein geschnitten
Schale von ½ Bio-Zitrone, feine
Streifen
200 g Sahne
1 Prise Muskat
Salz
Pfeffer
1 EL Zitronensaft

1. Für die **SCHWARZWURZELN** 3 EL Zitronensaft, Mehl und 2 Liter Wasser verrühren. Schwarzwurzeln gut abbürsten. Enden etwas abschneiden. Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler rasch schälen und längs halbieren (dicke Schwarzwurzeln längs vierteln). In ca. 20 cm lange Stücke schneiden, sofort ins Zitronen-Mehl-Wasser legen. **2.** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Reichlich Salzwasser aufkochen, Schwarzwurzeln darin in ca. 8 Minuten bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen. **3.** 2 EL Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Honig und Koriander unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. **4.** Für jedes Schwarzwurzel-Päckchen jeweils 2 Bogen Backpapier (38 x 42 cm) übereinanderlegen. Jeweils ca. 8 Schwarzwurzeln nebeneinander darauflegen, mit der Würzbut-ter bestreichen. Backpapier über den Schwarzwurzeln längs zusammenfalten, die Enden mit Bindfaden oder Küchengar- namentartig zusammenbinden. Schwarzwurzeln im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. **5.** Inzwischen die **SAUCE** zubereiten: Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotten darin weich dünsten. Salbei und Zitronenschale dazugeben, unter Rühren kurz anbraten. Mit Sahne aufgießen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sauce kurz köcheln, Zitronensaft untermischen, kurz erhitzen. **5.** Schwarzwurzeln portionsweise mit der Salbei-Zitronen-Sauce anrichten.

