

Schwarzwurzel-Nudeln mit Pilz-Kräuter-Rührei

Für 2 Personen

1 Spritzer Zitronensaft	500 g Schwarzwurzeln	Salz
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	200 g gemischte Speisepilze
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	Pfeffer
2 Eier	1 Schalotte	80 g Crème double

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Pilze zugeben und mit dünsten. Die Pilze sollen kein Wasser ziehen, sondern Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie und Schnittlauch untermischen. Eier verquirlen und darüber verteilen, langsam rührend stocken lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Crème double hinzufügen und kurz köcheln lassen, blanchierte Schwarzwurzeln und Rest Petersilie zugeben und kurz warm schwenken, abschmecken In tiefen Tellern die Schwarzwurzeln anrichten, das Pilz-Rührei obenauf geben und servieren.

Otto Koch am 27. Februar 2015