

Schwarzwurzel-Gemüse mit pochiertem Ei und Pancetta

Für 4 Personen

1 Biozitrone	300 ml Weißweinessig	1 kg Schwarzwurzeln
200 ml Geflügelfond	1 große Zwiebel	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1 Pimentkorn	3 EL Butter
3 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie	150 g Sahne
8 Scheiben Pancetta, dünn	Salz	4 Eier
Pfeffer	Meersalz	

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Dann von der Zitrone den Saft auspressen. Eine Schüssel mit Wasser, ca. 50 ml Essig und Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Zum Schneiden die Wurzeln herausnehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und gleich wieder ins Zitronenwasser geben. Geflügelfond und 400 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebel schälen, halbieren und eine Hälfte mit einem Lorbeerblatt und 2 Nelken spicken. Gespickte Zwiebelhälfte und Pimentkorn mit in den Topf geben. 200 ml Weißweinessig zugeben und die Brühe mit Salz abschmecken. Die geschnittenen Schwarzwurzeln ins kochende Essigwasser geben und langsam durchziehen lassen. Dann die Schwarzwurzeln herausnehmen, abtropfen lassen und die gespickte Zwiebel entfernen. Den Kochfond zur Seite stellen. Restliche Zwiebelhälfte fein schneiden, in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen, das Mehl unterrühren, 50 ml kaltes Wasser zugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Unter Rühren den Kochfond der Schwarzwurzeln zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der Sahne schlagen. 4 Scheiben Speck in einer Pfanne ohne Fett goldgelb ausbraten, restliche Speckscheiben bleiben roh. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, etwas Salz und Essig zugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Schwarzwurzeln zum Sahnefond geben. Zuerst flüssige Sahne, dann geschlagene Sahne unter die Schwarzwurzeln geben. Petersilie untermischen, abschmecken und anrichten. Die rohe Scheibe Speck darüber legen, darauf ein pochiertes Ei geben. Dies mit Meersalz und Pfeffer würzen und den gebratenen Speck obenauf geben.

Martin Gehrlein Freitag, 7. Januar 2011