

Schwarzwurzelnudeln mit gebratenen Speck-Champignons

Für 4 Personen

1 Spritzer Zitronensaft	800 g Schwarzwurzeln	Salz
1 Bund glatte Petersilie	400 g Champignons	1 Zwiebel
100 g Speck	2 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Butter	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 abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl auslassen.

Zwiebel zugeben und anschwitzen, dann die Pilze zugeben und mit anbraten.

Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie untermischen.

Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf oder Butter erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen, Crème double hinzufügen und kurz köcheln lassen.

Blanchierte Schwarzwurzeln und restliche Petersilie zugeben und kurz warm schwenken, abschmecken

In tiefen Tellern die Schwarzwurzeln anrichten, die Speckpilze darauf geben und servieren. Dazu passt gut Kartoffelpüree.

Otto Koch am 18. Januar 2018