



Schwarzwurzel in Orangenbutter



Zutaten

800 g Schwarzwurzeln
Salz, Pfeffer
3 EL Essig
2 gestrichene EL Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Bio-Orange
100 g eiskalte Butter

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln unter kaltem Wasser schälen. In kochendem Salzwasser mit dem Essig bei mittlerer Hitze, 10 Min. kochen. Das Gemüse abgießen, abtropfen lassen und schräg in 4-5 cm lange Stücke schneiden.
Die Orange heiß waschen, abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenschneider in feine Streifen abziehen und den Saft auspressen.
Den Zucker, bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Orangen- und Zitronensaft dazugießen und auf ca. 1 dl einkochen lassen.
Die Butter in Stückchen, mit dem Schwingbesen, unter die Sauce schlagen und die Orangenschalenstreifen unterziehen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schwarzwurzeln darin schwenken.

En Guete!