



Schwarzwurzeln in Haselnusskruste, mit Gribiche Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vollwertig, vegetarisches Gericht, aber auch als kleine Vorspeise zu reichen

Zutaten

- Für die Schwarzwurzeln:
- 600 g frische Schwarzwurzeln
- 100 g Haselnüsse
- Saft 1 Zitrone
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 2 El Butterschmalz
- Etwas Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Gribiche Sauce:
- 3 hart gekochte Eier
- 100 ml Öl
- 1 Tl Senf
- 1 El Weißweinessig
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1 Tl frischer Estragon, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schwarzwurzeln:

Schritt2

Die Haselnüsse fein hacken oder mit dem Stabmixer zerkleinern.

Schritt3

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten und mit Einweghandschuhen schälen.

Schritt4

In Wasser mit Zitronensaft geben, in 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser 13 - 15 min. blanchieren; abgießen, ablaufen lassen.

Schritt5

Mit Mehl bestäuben oder wenden, durch Ei ziehen und mit den Haselnüssen panieren. In heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rund herum goldbraun braten.

Schritt6

Die Gribiche Sauce:

Schritt7

In der Zwischenzeit die Eier pellen, halbieren und das Eiweiß klein würfeln.

Schritt8

Die Eigelbe durch ein Küchensieb drücken, den Senf und Weißwein dazu geben, salzen und herzhaft pfeffern.

Schritt9

Mit einem Schneebesen das Öl nach und nach cremig verrühren. Schnittlauch, Kapern, das gehackte Eiweiß und den Estragon unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu schmeckt ein Risotto, Kartoffelstampf oder Petersilienkartoffeln und ein frischer Feldsalat mit herzhaftem Dressing.

Tags: gribiche sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwurzeln-in-haselnusskruste-mit-gribiche-sauce/>