



Schwarzwurzelgratin

800 g Schwarzwurzeln
Saft einer halben Zitrone
Salz
5 dl Wasser
10 gr Butter
2 Eier
1 Becher Creme Fraiche zu 200 g resp. 2 dl Halbrahm
60 g geriebener Gruyere

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser bürsten und ebenfalls unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese der Länge nach halbieren. Die Schwarzwurzelstücke sofort in kaltes Wasser legen und die Hälfte des Zitronensaftes beifügen. 5 dl Wasser aufkochen. Den restlichen Zitronensaft und etwas Salz beifügen und die abgetropften Schwarzwurzelstücke darin 10-15 Minuten kochen. 1 dl der Kochbrühe abmessen. Die restliche Kochbrühe abgießen. - Eine viereckige Gratinform ausbuttern und die Schwarzwurzelstücke gitterartig hineinschichten.

Die Eier teilen. Eigelb, Creme fraiche resp. Rahm, die abgemessene Kochbrühe und den Käse vermischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Über die Schwarzwurzeln verteilen. In der Mitte des auf 200 °C Vorgeheizten Backofens ca. 20 Min. überbacken.

- PS.
- Wenn's eilt, Schwarzwurzeln aus der Dose verwenden.
 - Kocht man die Schwarzwurzeln im Dampftopf 3-4 Minuten vor, lässt sich die Schale problemlos abziehen.
 - Passt zu Schnitzeln, Pouletbrüstchen, gekochtem Schinken, Bratwürsten, Kartoffeln, Teigwaren, Reis.
 - Natürlich vertragen auch andere Gemüse diese Art von Behandlung, z.B. Blumenkohl, Kohlrabi etc.