Schwarzwurzeln mit Orangensoße

Vegetarisch

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Schwarzwurzeln
» 2 Zitrone(n)
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Walnüsse
» 4 Blutorange(n)
» 3 Eigelb
» 1 EL Butter/Margarine
» 100ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Stücke schneiden. In etwas Wasser mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer ca. 20min garen. Die nüsse ohne Fettzugabe rösten.

2. Unbehandelte Orange waschen, Schale abreiben. Zwei Früchte auspressen, zwei dick schälen und filettieren, saft dabei auffangen.

3. Eigelbe, Salz, Pfeffer, Orangenschale und -saft im heißen Wasserbad cremig rühren. Nach und nach flüssige Butter und Sahne unterschlagen. Nüsse und Orangenfilets unterheben. Die Schwarzwurzeln abgießen und mit der Soße servieren. Dazu passt gebratenes Schweinefilet.

Nährwerte: 320kcal/E9g/F22g/KH19g pro Portion

angelegt am: 10.07.2004 Rezept-Nr: 1157

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke