



Lauwarme Petersilienwurzel mit Trüffel-Vinaigrette

800 g Petersilienwurzeln

Salz

Für die Vinaigrette:

1 Schalotte
2 EL weißer Balsamico
4 EL gutes, feinaromatisches Olivenöl
1 EL Trüffelöl
Pfeffer aus der Mühle

Zum Bestreuen:

1 Bund Kerbel, grob gehackt
1 kleine Trüffel, geputzt, in dünne
Scheiben gehobelt

★ Die Petersilienwurzeln schälen und der Länge nach vierteln. In einem Dampfkochgerät oder einem Topf mit Locheinsatz Wasser zum Kochen bringen, die Petersilienwurzeln auf das über dem Wasserdampf liegende Lochteil geben und mit Salz leicht würzen. Das Wurzelgemüse über Dampf ca. 20 Minuten weich garen.

★ Für die Vinaigrette die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit Balsamico, Olivenöl, Trüffelöl und frisch gemahlenem Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

★ Die gegarten Petersilienwurzeln aus dem Dampf nehmen, noch warm mit der Vinaigrette vermischen und etwas abkühlen lassen. Mit Salz abschmecken.

★ Zum Servieren die lauwarmen Petersilienwurzeln mit Vinaigrette auf Teller geben, mit gehacktem Kerbel und Trüffelscheiben bestreuen.

PROFITIPP Auch ohne Trüffeln schmecken die marinierten Petersilienwurzeln sehr gut, doch das zarte Trüffelaroma ist eine wunderbare Ergänzung zum leicht erdigen Geschmack des Wurzelgemüses.