

KARTOFFEL-SELLERIE-MOUSSE

4 PERSONEN

Stabmixer
Sieb
Kartoffelpresse

ZUTATEN

SELLERIEMOUSSE

- 2 Sellerieknollen, ca. 600 g, geschält, in Scheiben geschnitten
- 5 dl Milch
- 1 Muskatnussblüte (Macis)
- 2 El Crème fraîche
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELSTOCK

- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend, geschält, gewaschen
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 80 g Butter
- Muskatnuss, gerieben
- Fleur de Sel

BEURRE NOISETTE

- 100 g Butter

GARNITUR

- Granatapfelkerne
- Selleriechips

ZUBEREITUNG

SELLERIEMOUSSE

Den Sellerie mit der Milch und der Muskatnussblüte 20 Minuten weich kochen, dabei den Sellerie mit einer Alufolie abdecken. Abgiessen, die Muskatnussblüte entfernen. Dabei wenig der Kochflüssigkeit auffangen. Den Sellerie mit der Crème fraîche und 1 dl der Kochflüssigkeit pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgiessen, trocken dämpfen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit dem Rahm und der Butter aufkochen, mit Muskatnuss würzen und über die passierten Kartoffeln giessen. Mithilfe eines Schneebesens von Hand zu einer homogenen Masse rühren. Nach Bedarf mit Fleur de Sel abschmecken. Das Selleriepüree mit dem Kartoffelstock verrühren.

BEURRE NOISETTE

Die Butter unmittelbar vor dem Anrichten aufschäumen.

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels



ANRICHTEN

Das Kartoffel-Sellerie-Mousse portionenweise in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Granatapfelkernen bestreuen und mit der Beurre Noisette umgiessen. Die Selleriechips separat dazu servieren