

Selleriepüree

je 500g Sellerie und Kartoffeln (geputzt gewogen)

1/8l Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Sellerie und Kartoffeln würfeln, im Siebeinsatz des Dampfdrucktopfs weich dämpfen - auf keinen Fall in Wasser kochen, sonst wird das Püree zu nass! Zusammen mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat im Mixer pürieren - normalerweise eine Todsünde, weil Kartoffeln im Mixer schmierig werden, in diesem Fall jedoch möglich, weil der Sellerie für eine schöne Konsistenz sorgt.