

Jacqueline Amirfallah
Kartoffel-Sellerie-Püree mit pochiertem Ei
und frischem Trüffel

Mittwoch, 13. November 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche, Leichte Küche

Zutaten:

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
800 g	Knollensellerie
1	Zwiebel
3 EL	Butter
250 ml	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Weißweinessig
4	extrafrische Bio-Eier
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
etwas	frischer Trüffel (nach Belieben)



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt garen.
2. Sellerie putzen, waschen, in Stücke schneiden. Etwas Sellerie zugedeckt für die Garnitur beiseitelegen.
3. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Selleriestücke zugeben und kurz mit andünsten.
4. Die Sahne angießen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Sellerie zugedeckt bei schwacher Hitze sehr weich köcheln lassen.
5. Für die Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen. Etwas Essig zugeben.
6. Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen.
7. Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen. Dann nach und nach ins kochende Wasser gleiten lassen. Eier bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen.
8. Währenddessen die Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
9. Weich gegarten Sellerie inklusive Dünstflüssigkeit zu einem feinen Püree mixen. Mit dem Kartoffelpüree verrühren. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit etwas Butter aromatisieren.
10. Pochierte Eier aus dem Kochwasser heben. In eine Schale mit warmem Wasser geben und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.
11. Übrigen Sellerie in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Selleriescheiben darin andünsten. Mit wenig Salz würzen und zugedeckt 3-5 Minuten weich dünsten.
12. Eier gut abtropfen lassen. Das Püree, pochierte Eier und gebratene Selleriescheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den frischen Trüffel fein darüber hobeln, sofort servieren.

Tipp: Das Gericht schmeckt natürlich auch ohne frischen Trüffel serviert sehr lecker.

Pro Portion: 455 kcal / 1910 kJ
28 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 32 g Fett