

Apfel-Sellerie-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Sellerie	125 ml Rotwein	100 g Crème-fraîche
1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Preiselbeerkompott
20 g Mehl	70 g Butter	

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser erhitzen und die Apfelwürfel blanchieren. Den Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend im gleichen Zitronenwasser etwa sieben Minuten weich kochen. Die Apfel- und Selleriewürfel zusammen in 30 Gramm Butter schwenken. 20 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl zu einer Mehlbuttermischung vermischen. Den Fond und den Rotwein zusammen erhitzen, auf ein Drittel reduzieren lassen und mit ein wenig Mehlbuttermischung binden. Die Crème-fraîche und die Preiselbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen.

Joachim Herbst am 09. September 2009