

Sellerie-Püree a la King

Für 4 Personen

0,5 Zitrone	300 g Knollensellerie	100 ml Milch
50 ml Wasser	1 Prise Zucker	Meersalz, Pfeffer

Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Johannes King am 29. April 2011