

# Sellerie-Püree mit Nussbutter, Petersilien-Wurzel

## Für zwei Personen

### Für das Püree:

|                     |            |                     |
|---------------------|------------|---------------------|
| ¼ Knolle Sellerie   | 1 Limette  | 100 g Crème-fraîche |
| 250 ml Geflügelfond | Muskatnuss | Salz, Pfeffer       |

### Für die Nussbutter:

|              |      |
|--------------|------|
| 100 g Butter | Salz |
|--------------|------|

### Für die Petersilienwurzeln:

|                      |                          |          |
|----------------------|--------------------------|----------|
| 2 Petersilienwurzeln | 4 Zweige Blattpetersilie | Öl, Salz |
|----------------------|--------------------------|----------|

### Für die Garnitur:

|                            |      |
|----------------------------|------|
| 2 Zweige glatte Petersilie | Salz |
|----------------------------|------|

### Für das Püree:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. In Geflügelfond mit einer Prise Salz weichkochen, dann abpassieren, dabei das Kochwasser auffangen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Sellerie mit Crème fraîche und Limettenabrieb zu einem cremigen Püree verarbeiten. Sollte das Püree zu fest sein, ggf. etwas Kochwasser oder noch mehr Crème fraîche hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für die Nussbutter:

Butter in einer Sauteuse langsam rösten bis die Molke gebräunt ist.  
Mit Salz würzen und die entstandene Nussbutter über das Püree geben.

### Für die Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln waschen, von der äußeren Schale befreien und anschließend immer weiter schälen. Die so entstandenen Streifen in 160 Grad heißem Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier entfetten und salzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Blattpetersilie ebenfalls im heißen Fett ausbacken, dann entfetten.

### Für die Garnitur:

Petersilie abrausen, gut trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Petersilienblätter darin frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erst kurz vor dem Servieren salzen.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2021