

Kartoffel-Selleriepüree und Rotweinschalotten

Zutaten Kartoffel-Selleriepüree

- 750 g Kartoffeln
- 400 g Knollensellerie
- 125 ml Milch
- 25 g Butter
- geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Anleitung

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser bei ca. 20 Minuten garen und anschließend das Wasser abgießen. Milch und Butter zugeben, zu Püree stampfen und mit Salz Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Wer keine Milch verträgt oder das Gericht etwas fettarmer möchte kann auch anstatt der Milch und der Butter das Kochwasser auffangen und davon 150ml nehmen.

Zutaten Rotweinschalotten

- 300 g Schalotten
- 75 g Zucker
- 300 ml trockener Rotwein (z. B. Merlot)
- 40 ml heller Balsamico-Essig

Anleitung

Schalotten schälen. Zucker in einem größeren Topf bei schwacher Hitze karamellisieren. Wein und Essig erhitzen. Karamellisierten Zucker damit unter Rühren ablöschen. Schalotten zufügen und offen ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sollten keine Schalotten vorrätig sein können auch Zwiebeln genommen werden. Diese sollten dann je nach Größe geviertelt oder geachtelt werden.