

Speck-Sellerie-Stampf

Für 2 Portionen

600 g Knollensellerie	3 Scheiben Speck	frische Petersilie
400 ml Brühe	50 ml Weißwein	50 ml Sahne
10 Perlzwiebeln	1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
Zucker, Butter		

Den Knollensellerie putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit einer Prise Zucker und zwei Flocken Butter in einem heißen Topf anschwitzen. Die Selleriewürfel dazugeben und mit 50 ml Weißwein ablöschen. Den Sellerie mit dem Fond ablöschen. Die Sahne zu dem Sellerie geben und verkochen lassen. Nun den Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern (ggfs. überschüssige Flüssigkeit vorher abgießen) und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer separaten Pfanne den Speck in Öl rösten. Die frische Petersilie klein schneiden und zu dem Speck in die Pfanne geben. Die Perlzwiebeln zu dem Speck geben und kurz mit schwenken. Den Selleriestampf mit dem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 23. 11. 2011