

Kartoffel-Sellerie-Püree mit pochiertem Ei und Trüffel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	800 g Knollensellerie
1 Zwiebel	3 EL Butter	250 ml Sahne
Pfeffer	1 EL Weißweinessig	4 Bio-Eier
Muskatnuss	frischer Trüffel	

Kartoffeln schälen, waschen und knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt garen.

Sellerie putzen, waschen, in Stücke schneiden. Etwas Sellerie zugedeckt für die Garnitur beiseite legen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Selleriestücke zugeben und kurz mit andünsten.

Die Sahne angießen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Sellerie zugedeckt bei schwacher Hitze sehr weich köcheln lassen.

Für die Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen. Etwas Essig zugeben.

Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen. Dann nach und nach ins kochende Wasser gleiten lassen. Eier bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Weich gegarten Sellerie inklusive Dünstflüssigkeit zu einem feinen Püree mixen. Mit dem Kartoffelpüree verrühren. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit etwas Butter aromatisieren.

Pochierte Eier aus dem Kochwasser heben. In eine Schale mit warmem Wasser geben und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.

Übrigen Sellerie in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Selliesscheiben darin andünsten. Mit wenig Salz würzen und zugedeckt 3-5 Minuten weich dünsten.

Eier gut abtropfen lassen. Das Püree, pochierte Eier und gebratene Selliesscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den frischen Trüffel fein darüber hobeln, sofort servieren.

Jacqueline Amirfallah am 13. November 2019