

Chips und Püree von Sellerie und Trüffel

12 Pastinakenscheiben
2 El Olivenöl
Meersalz

1 Sellerieknolle, ca. 400g
½ TL Senf
1 TL Honig
Muskatnuss / Meersalz
70g Butter
20g Trüffelbutter
Petersilie

Pastinakenscheiben mit Olivenöl bestreichen und salzen, bei 80 Grad ca. eine Stunde im Backofen trocknen lassen.

Sellerie für das Püree in der Schale bei 150 Grad ca. 40 Min. garen.

Danach schälen, zerteilen und im Mixbecher pürieren. Alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Püree in einen Topf geben und unter ständigem Rühren Wasser verdampfen lassen.

Ganz am Ende Trüffelbutter untermischen. Püree auf die warmen Chips geben und mit Petersilie garnieren