

Sellerie- Vanille-Püree

500 g	Knollensellerie
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
20 g	Butter
½	Vanilleschote
1 Msp	Zitronenabrieb
oder	
einige Spritzer	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
	Muskat



Sellerie schälen und würfeln,
Milch-Sahne-Buttergemisch mit ausgekratzter Vanilleschote (Mark und Schale) aufkochen,
Sellerie darin weich garen,
Vanilleschote entfernen,
Gemüse fein pürieren,
mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken.

Gemüse schmeckt sehr milde und kaum nach Sellerie, deshalb dazu:

Ofenlachs
gebratener Fisch
Ofengemüse
Wildschweinbraten
Rehrücken
Lammkotelett
Kalbshaxe