

Beste Wurst. Sonst nichts.

hörtnagl



**ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN**

2 x 100g Pastrami
1 Knollensellerie mittlerer
Größe
80g Butter
50ml Sahne
150g Pfifferlinge
2 El Olivenöl
1 Bund Schnittlauch
100ml Rapsöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Pfiffige

Pastrami mit Sellerie-, Nussbuttercreme, gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauchöl

1. Die Vorbereitung
Sellerie schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, anschließend in 0,5 cm dicke Stifte schneiden. Man benötigt 12-16 Stifte.
Die Butter in einen Topf geben und bei hoher Temperatur braun werden lassen.
Achtung: Butter verbrennt sehr schnell und ist dann ungenießbar!
Den restlichen Sellerie klein zusammenschneiden und in kochendem Salzwasser verkochen. Anschließend den Sellerie absieben und in einen Mixer geben, Sahne, braune Butter, Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben und zu einem feinen Püree mixen.
Schnittlauch mit Rapsöl und einer Prise Salz im Mixer mixen.

2. Das Braten
Geputzte Pfifferlinge und Selleriestifte im Olivenöl bei 180 Grad in der Pfanne gut anbraten.

3. Das Anrichten
Das Pastrami zu Röllchen rollen und alle Komponenten auf dem Teller anrichten.

hörtnagl