

Pastrami mit Sellerie-Nussbutter-creme, gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauchöl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 x 100 g Pastrami

1 Knollensellerie
mittlerer Größe

80 g Butter

50 ml Sahne

150 g Pfifferlinge

2 El Olivenöl

1 Bund Schnittlauch

100 ml Rapsöl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Der leichte Rauchgeschmack der Pastrami harmoniert perfekt mit der erdigen Note von Pilzen und Wurzelgemüse. Probieren Sie diese Kombination mit Pfifferlingen und Sellerie!

TIPP: Essen, was gerade wächst. Zaubern Sie aus Zutaten, die im Wald und auf dem Feld zu finden sind, ein köstliches regionale Antipasto!

1. Sellerie Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben, anschließend in 0,5 cm dicke Stifte schneiden. Für vier Personen benötigt man 12 - 16 Stifte.

2. Butter Die Butter in einen Topf geben und bei hoher Temperatur braun werden lassen. Achtung: Butter verbrennt sehr schnell und ist dann ungenießbar!

3. Anrichten Den restlichen Sellerie klein zusammenschneiden und in kochendem Salzwasser verkochen. Anschließend absieben und in einen Mixer geben. Sahne, braune Butter, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und zu einem feinen Püree mixen.

Schnittlauch mit Rapsöl und einer Prise Salz im Mixer mixen. Die geputzten Pfifferlinge und die Selleriestifte im Olivenöl bei 180 Grad in der Pfanne gut anbraten.

Das Pastrami zu Röllchen rollen und alle Komponenten auf Tellern anrichten.