

Ofensellerie mit Kartoffel-Kren-Püree und Schmorbirnen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	Knollensellerie
CA. 50 G	Butter
1 KG	mehlige Kartoffeln
200-230 ML	heiße Milch
	geriebener Muskat
40 G	frisch geriebener Kren
2 STUECK	reife Birnen
1	gehackte Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Sellerie mit einer Bürste unter fließendem Wasser kräftig abschrubben und trocken tupfen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. 10 g Butter darauf verstreichen, rundum salzen und pfeffern, in Alufolie wickeln und gut verschließen.
4. In einer ofenfesten Form 2 bis 2,5 Stunden weich garen (zur Probe anstechen).
5. Zirka 50 Minuten vor dem Servieren die Kartoffel weich kochen, abseihen, ausdampfen lassen, zerstampfen, 200 ml Milch und 20 g Butter dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach belieben mit Milch verdünnen.
7. Kren schälen, fein reiben und die Hälfte unter das Püree rühren.
8. Kerngehäuse der Birnen ausstechen und die Birnen in dicke Spalten schneiden.
9. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten weich und goldbraun braten.
10. Sellerie in Spalten schneiden. Mit Püree und Birnenspalten anrichten.
11. Eventuell mit etwas brauner Butter beträufeln, mit Petersilie und Kren bestreuen und schmecken lassen. Guten Appetit!