

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Selleriepüree mit Bergkäse und Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

Selleriepüree:

100 g Butter

2 Knollensellerie, geschält, in 3 cm große Stücke geschnitten

600 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zitronensaft

400 g 12 Monate alter Bergkäse, in ca. 0,5 cm große Stücke gewürfelt

Pilze:

2 EL Butter

400 g Pilze je nach Saison Pfifferlinge, Steinpilze etc.

Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

1/2 Bund glatte Petersilie

Weinbergpfirsiche:

1 EL Butter

2 Weinbergpfirsiche nicht zu reif, in Spalten geschnitten

Pfeffer schwarz geschrotet

Zubereitung:

Püree:

Die Butter in einem Topf aufschäumen und die Selleriestücke goldgelb anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Selleriewürfel ganz weich sind. Mit Hilfe einer Küchenmaschine pürieren, bis ein glattes Püree entstanden ist. Soviel Brühe als notwendig angießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Pilze:

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und die Pilze braten bis sie gar sind. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und der gehackten Petersilie abschmecken.

Weinbergpfirsiche:

Die Butter erwärmen und salzen. Pfirsichspalten in der Butter langsam erwärmen. Pfirsichspalten mit geschrotetem Pfeffer würzen. Die Käsewürfel unter das Selleriepüree heben und mit den Pilzen und Pfirsichen anrichten. Nach belieben mit Kräutern und Blüten garnieren.

Tipp: Schneiden Sie die Sellerieschalen in kleine Stücke und kochen Sie diese in der Gemüsebrühe aus. Dadurch bekommt die Gemüsebrühe einen wunderbaren Selleriegeschmack.

Rezept: Florian Mairitsch, Alma