

# Hier und heute



## **Leipziger Allerlei auf Selleriepüree**

Alexander Wulf macht ein klassisches Gericht mit frischem Gemüse, cremigen Püree und einer herzhaften Soße.

### **Rezept**

#### **Leipziger Allerlei auf Selleriepüree**

von Alexander Wulf für ca. 2 Personen

#### **Zutaten Selleriepüree**

- ½ Knollen-Sellerie, geschält und klein geschnitten
- 100 g Butter
- ½ l Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat

#### **Zutaten Leipziger Allerlei**

- 10 Erbsenschoten, geputzt
- 10 Zuckerschoten
- 4 Fingermöhrrchen
- 2 Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 10 Morcheln, frisch und geputzt (alternativ Champignons)
- ein Schuss Madeira-Wein
- 2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 50 g Butter
- 1 Kohlrabi (alternativ: 4 Stangen Spargel, geschält und in Streifen geschnitten)
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- etwas Kerbel, gezupft
- etwas Dill, gezupft
- etwas Petersilie, grob geschnitten
- optional: 10 Flusskrebsschwänze oder Garnelen oder Speck und Croutons in der Pfanne geschwenkt

#### **Zutaten für die Soße**

- 100 ml Gemüsebrühe, dazu eignet sich das Blanchier-Wasser vom Gemüse
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte, klein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Sahne

### **Zubereitung**

**Selleriepüree:** Die Knollen-Selleriestücke in der Milch garen, bis diese richtig weich sind. Aus der Milch nehmen und in einem Mixer pürieren. Nach und nach die kalte Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Leipziger Allerlei:** Die Möhrrchen im Salzwasser bissfest blanchieren, in diesem Wasser die Erbsen, den Kohlrabi und die Zuckerschoten nach und nach ebenfalls bissfest blanchieren. Die Schalotten in Butter anschwitzen und die Kartoffeln dazugeben, mit etwas Blanchier-

# Hier und heute



Wasser vom Gemüse übergießen und solange die Kartoffeln garen, bis das Wasser verkocht ist und die Kartoffeln weich sind.

Während die Kartoffeln garen, eine Pfanne sehr heiß werden lassen, etwas Butter zugeben, Morcheln darin schwenken und mit etwas Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zu den Kartoffeln geben und kurz durchschwenken, mit den Kräutern verfeinern (falls gewünscht: Mit den Flusskrebsschwänzen, Garnelen oder dem Speck vollenden).

Soße: Die Schalotten in der Butter anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit dem Gemüsefond aufgießen, mit der Sahne verfeinern, die Soße gut durchkochen, bis diese gut bindet. Gegebenenfalls mit Salz würzen. Lorbeerblatt entfernen, mit dem Pürierstab mixen.

Anrichten: Auf den Teller erst das Püree geben, auf dem Püree das Gemüse, die Morcheln und die Krebse oder Garnelen anrichten und mit der Soße verfeinern.