AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	international

SELLERIEMOUSSE



Rezept: lookcook.net, 29. 7. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Gemüsemousse aus Sellerie ist ein feiner Einstieg in ein Menu oder ein origineller Zwischengang. Seit Jahrhunderten werden beim Sellerie die Heilwirkungen bei Rheuma und Bluthochdruck geschätzt. (+4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Sellerie	2 Pr	Salz
4 Bl	Gelatine	1 Pr	Cayennepfeffer
1	Zwiebel, kleine	2 dl	Vollrahm
2 dl	Gemüsebouillon	2 EL	Schnittlauch
2 dl	Weisswein, trocken	0.3 Bd	Dill
		28	Shrimps

ZUBEREITUNG

1. Sellerie rüsten und in grobe Würfel scheiden.
2. Gelatine im kaltem Wasser einweichen.
3. Kleingeschnittene Zwiebel in Butter anbraten. Die Selleriewürfel dazugeben und in der Gemüsebouillon und im Weisswein 20 Min. ohne Deckel bei mittlerer Temperatur weichkochen.
4. Die Gelatine in der warmen Selleriemasse auflösen und mit dem Stabmixer in der Pfanne pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
5. Etwas auskühlen lassen. Den geschlagenen Rahm und den Schnittlauch einrühren.
6. Die Masse in Gläser füllen und für mind. 4 Std. im Kühlschrank stellen.
7. Mit frischem Dill und den kurz gebratenen Shrimps garnieren.