

Selleriepüree

Zutaten	für 8 Personen
1kg	Sellerie, geschält
3 TL	Vitamin
200 g	Butter
300 ml	Sahne
Salz	

Zubereitung

- Sellerie mit Wasser, Vitamin C und Salz weich kochen.
- Kartoffelpresse mit einem Tuch auslegen und damit den Sellerie ausdrücken.
- Mit dem Zauberstab den noch heißen Sellerie mit der kalten Butter und der Sahne fein pürieren und falls nötig durch ein Sieb streichen.
- Sellerie zu einer Nocke formen und auf dem Teller anrichten.

Rosmarin-Kartoffeln

Kleine Kartoffeln mit Schale, z.B. La Ratte, Bamberger Hörnchen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Getrockneten und frischen Rosmarin
Olivenöl
Etwas Wasser

Gurkensalat

Zutaten	
Salatgurken	Naturjoghurt
Zwiebel	Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker	

Zubereitung

- Die Gurke schälen und auf der Mandoline in feine Scheiben schneiden. Abtropfen lassen!
- **Für die Salatsoße:** Joghurt mit Zitronensaft glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker leicht süßlich abschmecken.
- Zwiebel schälen, fein würfeln (ohne Wurzel) und zur Soße geben.
- Anschließend die Gurkenscheiben gut ausdrücken und mit der Salatsoße mischen.