



### Selleriesteak mit Apfelkartoffelpüree:

#### Zutaten für 4-6 Personen:

1,5 kg	Knollensellerie
	Rosmarin, Thymian
	Olivenöl
1,5 kg	Rote Laura
0,5 l	Milch
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer & Muskat
2 Stück	säuerliche Äpfel
2 Stück	Tomaten
	Frische Kräuter nach Geschmack ( Blattpetersilie, Liebstöckel, Salbei)

#### Zubereitung:

- Die Kartoffeln, waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.
- Abgießen und stampfen. Milch mit Salz und Muskat aufkochen und unter das Püree rühren.
- Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, etwas gezupften Rosmarin und Thymian dazu geben.
- Äpfel und die Butter vorsichtig unter das Püree heben.
- Sellerie waschen und schälen, halbieren und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Würzen und etwas gehackten Rosmarin und Thymian dazu geben. Steaks auf ein Backblech geben und im Ofen bei 160°C 10 Minuten fertig garen.(Pfanne für die Sauce zur Seite stellen)
- Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden. In der heißen Bratpfanne mit frischen Kräutern aufkochen. Abschmecken und zum Sellerie servieren.

Dieses Rezept können Sie natürlich mit jedem anderen Gemüse wie Zucchini, Kohlrabi, Aubergine verändern.

Anstelle der Äpfel im Püree, können Sie Kürbis, Rosinen, Dattel oder andere Trockenfrüchte nutzen.

Viel Spaß beim Nachkochen.