



## Selleriepüree mit pikantem Blumenkohl

0,4 dl Olivenöl  
 120 g Zwiebeln, grob gehackt  
 2 Knoblauchzehen, grob gehackt  
 2 Lorbeerblätter  
 400 g Sellerie, in Stücken

---

3,3 dl Gemüsefond  
 2 EL Tahini (Sesampaste)  
 1½ EL Zitronensaft  
 ½ TL Kreuzkümmelpulver  
 ½ TL Korianderpulver  
 1 TL grobkörniges Meersalz  
 1 Prise Pfeffer

---

1 EL Olivenöl  
 120 g Zwiebeln, in feinen Streifen  
 2 Knoblauchzehen, in feinen Streifen  
 2 TL Ras el Hanout

---

1 Blumenkohl (ca. 400 g), grob gerieben  
 1 eingelegte Zitrone, nur Schale, in Würfeli  
 60 g Mandeln, geröstet, grob gehackt  
 30 g Petersilie, grob geschnitten  
 ½ TL Salz

---

4 EL Olivenöl  
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver

- Selleriepüree:** Öl in einem Topf heiss werden lassen, Zwiebeln unter häufigem Rühren ca. 5 Min. braten, bis sie weich sind und zu karamellisieren beginnen. Knoblauch und Lorbeer ca. 1 Min. mitbraten. Sellerie beige-ben, 8–10 Min. unter Wenden rundum goldbraun anbraten.
- Fond dazugiessen, aufkochen, ca. 15 Min. köcheln, bis der Sellerie gar ist. Topf von der Platte nehmen, Lorbeer entfernen, pürieren, Tahini und Zitronensaft begeben, würzen, zugedeckt beiseite stellen.
- Blumenkohl:** Öl in einem Topf heiss werden lassen, Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. andämpfen, Knoblauch ca. 2 Min. mitdämpfen, Ras el Hanout ca. 1 Min. mitdämpfen, ca. ½ dl Wasser begeben, ca. 1 Min. gut mischen, Topf von der Platte nehmen.
- Blumenkohl, Zitronenschale, Mandeln und die Hälfte der Petersilie daruntertermischen, salzen, abkühlen.
- Servieren:** Selleriepüree auf 4 Teller verteilen, mit je 1 EL Olivenöl beträufeln, Blumenkohl darauf anrichten, mit restlicher Petersilie und Paprika bestreuen.

**Tipps:**

- Pro Person 1 gebratenes Wachtel-Spiegelei darauf anrichten.
- Das Selleriepüree im Voraus zubereiten, auskühlen, Klarsichtfolie direkt aufs Püree legen, evtl. kühl stellen. Das Püree soll beim Servieren Raumtemperatur haben.