

Getrüffeltes Selleriepüree mit Thunfischwürfeln



Für 2 Personen

125 g Knollensellerie
50 g Thunfischfilet
½ EL Pistazienkerne
20 ml Schlagsahne
¼ EL Olivenöl
¼ TL Trüffelöl
½ Bund Schnittlauch
Etwas Salz und Pfeffer

Für 10 Personen

650 g Knollensellerie
250 g Thunfischfilet
3 EL Pistazienkerne
100 ml Schlagsahne
2 EL Olivenöl
2 TL Trüffelöl
1 Bund Schnittlauch
Etwas Salz und Pfeffer

- 1. Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Salz in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.**
- 2. Die Thunfischfilets waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.**
- 3. Pistazienkerne fein mahlen.**
- 4. Wasser aus dem Topf abgießen. Sellerie mit dem Stabmixer fein pürieren.**
- 5. Sahne, Olivenöl und Trüffelöl untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.**
- 6. Schnittlauch waschen und in sehr feine Röllchen schneiden.**
- 7. Das Püree leicht abgekühlt auf kleine Teller geben.**
- 8. Thunfischwürfel darauf verteilen, mit Pistazienpulver und Schnittlauch bestreut servieren.**