

Pastinaken-Püree mit Lachs

(ca. 2 Portionen)

Zutaten

- 4 Stängel Petersilie, abgezupft
- 60 g Schalotten
- 20 g Butter
- 300 g Pastinaken, in kleine Stücke schneiden
- 220 g Wasser
- 1 TL Gewürzpaste oder Gemüsebrühe
- ¼ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 40 g Crème fraîche
- 20 g Zitronensaft
- 100 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut, in feinen Streifen

Zubereitung

Schalotten in der Butter andünsten. Pastinaken zugeben und ebenfalls andünsten. Dann Wasser, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer zugeben und ca. 10 Min. kochen lassen (bis das Gemüse weich ist). Crème fraîche und Zitronensaft zugeben und pürieren. Der Lachs wird in der Pfanne gebraten und dann anschl. in Stücke geschnitten in das fertige Püree gegeben. Schmeckt auch zu Baguette oder Körnerbrot.

(Elke)