

Rehragout im Glas



Zutaten

- Fertiges Wildragout nach separatem Rezept
- Knollensellerie
- Sahne
- Kalte Butter
- Salz
- Muskat
- Apfel
- Spritzer Zitrone
- Frische Kräuter
- Pfeffer
- Feldsalat
- Preiselbeer-Dressing

Zubereitung

Sellerie in Salzwasser weich kochen, fein pürieren, Sahne zugeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Kalte Butterflocken untermixen und zu Schaum aufschlagen.

Apfel fein würfeln, mit Kräutern, Öl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone mischen.

Wildragout erwärmen.

Anrichten

Wildragout ins Glas geben, Sellerieschaum darauf, Apfelmischung verteilen, Feldsalat auflegen und mit Preiselbeer-Dressing beträufeln.