

GEMÜSE-BOURGUIGNON MIT SELLERIESTAMPF

Kochen mit Wein ist immer elegant und edel. Servieren Sie dazu Ihren Gemüsestampf – Kartoffeln, Pastinaken oder Sellerie. Es macht mir Spaß, meiner Familie heimlich neue Gerichte aufzutischen – auch wenn sie nicht wissen, was es ist. Mein Vater hatte keine Ahnung, dass er beim Sonntagessen Pastinakenstampf anstelle seines normalen Kartoffelpürees aß ... und fiel fast in Ohnmacht, als ich es ihm sagte. Überlistet!

Für 6 Personen

Bourguignon

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 600 ml kochendes Wasser
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 1 gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 große Karotten, in grobe Stücke geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in grobe Stücke geschnitten
- feines Meersalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Weizenmehl Type 405
- 240 ml Rotwein
- 750 g frische Pilze (alle Sorten), in feine Scheiben geschnitten
- 6 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 100 g Toskanakohl, Blätter von den Rippen abgetrennt und in Stücke gerissen
- 1 EL Balsamico-Essig
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- klein gehackte glatte Petersilie, zum Garnieren

Selleriestampf

- 2 Knollen Sellerie (ca. 1,5 kg insgesamt)
- 6 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 50 g pflanzliche Butter
- 3 EL pflanzlicher Sauerrahm
- feines Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Bourguignon: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen hitzebeständigen Schüssel die getrockneten Steinpilze mit dem kochenden Wasser übergießen. Beiseite stellen und in der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten.

Im Dutch Oven oder in einem anderen Topf mit schwerem Boden das Olivenöl leicht erhitzen. Die Zwiebel 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren darin weich und goldgelb anschwitzen. Den Knoblauch hinzufügen und unter ständigem Rühren 1 Minute rösten. Karotten, Sellerie und ½ TL Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren alles weich schmoren.

Das Tomatenmark und das Mehl einrühren und 1 Minute mitrösten. Mit dem Wein ablöschen, dabei umrühren und den Bratensatz abkratzen und vom Boden lösen. Die Einweichflüssigkeit der Steinpilze hinzugießen. Die Steinpilze klein schneiden und ebenfalls hinzufügen, ebenso wie die in Scheiben geschnittenen frischen Pilze. Den Thymian, den Rosmarin und die Lorbeerblätter mit einem Bindfaden zu einem Bouquet garni binden und in den Topf legen. Den Topf abdecken und in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Bourguignon 20–30 Minuten schmoren, bis das Gemüse sehr zart ist und der Eintopf leicht eingedickt ist.

Für den Selleriestampf: In der Zwischenzeit den Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Knoblauch in einen mittelgroßen Kochtopf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und bei aufgesetztem Deckel etwa 15 Minuten weich garen. Abgießen. Den abgetropften Sellerie und den Knoblauch zurück in den Topf geben, die pflanzliche Butter und den pflanzlichen Sauerrahm zugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer zu einem glatten und cremigen Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bourguignon aus dem Backofen nehmen. Die zerkleinerten Toskanakohlblätter untermischen, den Topf abdecken und zurück in den Backofen stellen. Etwa 10 Minuten weitergaren, bis der Toskanakohl weich ist. Den Essig einrühren und mit ½ TL Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch 1 Prise Salz extra hinzufügen.

Das Bourguignon mit der gehackten Petersilie bestreuen und mit dem Selleriestampf anrichten.