

Sellerie-Schnitzel, Kräuter-Salat, Buttermilch-Remoulade

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

400 g Knollensellerie	100 g Panko	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Butterschmalz	Mildes Chillisalz
Salz		

Für die Buttermilch-Remoulade:

100 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 kleines Sardellenfilet
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Ei	4 EL Buttermilch
1 TL scharfer Senf	1 kleine Essiggurke	1 TL Kapern
1 Prise Zucker	mildes Chillisalz	

Für den Kräutersalat:

4 Radieschen	1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ Schalotte
100 g bunter Blattsalat	60 ml Gemüsefond	1 EL Mango-Essig
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfen Senf	1 Stiel Kerbel	1 Stiel Basilikum
1 Stiel Dill	1 Stiel Minze	2 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Selliesschnitzel die Zitrone halbieren und auspressen. Den Sellerie schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Servierring Kreise ausstechen. In dem Ei, sowie dem Pankomehl wenden und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend mit Chillisalz würzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräutersalat die Schalotte abziehen, fein würfeln und anschließend mit dem Gemüsefond, dem Mango-Essig und dem mittelscharfen Senf verrühren. Das Rapsöl hinein rühren, mit Salz und Pfeffer sowie dem Zucker würzen. Den Salat sowie den Kerbel, das Basilikum, den Dill und die Minze klein zupfen, die Radieschen in Scheiben hobeln und beides mit der Marinade vermischen.

Für die Buttermilchremoulade das Sardellenfilet klein schneiden. Den Schmand, die Buttermilch, den scharfen Senf und das Sardellenfilet verrühren. Das Ei zehn Minuten fest kochen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Essiggurke fein würfeln, das Ei klein hacken und die Kapern grob schneiden und zusammen mit zwei Esslöffeln des Schnittlauchs hinzufügen. Die Zitrone abreiben sowie auspressen und zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Chilisalz die Remoulade abschmecken.

Die Selliesschnitzel mit der Buttermilchremoulade und dem Kräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Hannelore Scherzer am 08. Juni 2015