

## Sellerie-Puffer mit Zwiebel-Apfelmus

### Für 2 Personen

100 g rote Kartoffeln	350 g Knollensellerie	2 Zwiebeln
3 Äpfel (Elstar)	1 unbehandelte Zitrone	20 g Walnusskerne
20 g Rosinen	2 EL Mehl	1,5 EL Zucker
2 Eier	60 ml trockener Weißwein	Pflanzenöl
20 g Butterschmalz	5 g Safran	7 Salbeiblätter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen. Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden und in dem Öl anschwitzen. Die Rosinen und den Zucker dazu geben und etwa drei Minuten andünsten. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend den Apfel zu den Zwiebeln geben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, den Safran unterrühren und abgedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen. Den Salbei nach 15 Minuten zu der Apfel-Zwiebel-Mischung geben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen. Den Sellerie, die Kartoffeln und die übrige Zwiebel kleinraspeln und miteinander vermengen. Die Walnusskerne fein hacken. Zwei Eier aufschlagen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Sellerie-Kartoffel-Zwiebel- Mischung mit den Walnüssen, den Eiern, zwei Esslöffeln Mehl und einen halben Teelöffel Zitronenschale vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Selleriepuffer ausbacken. Anschließend im Backofen warmstellen. Die Selleriepuffer aus dem Ofen nehmen und mit dem Zwiebel-Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Hanna Willruth am 31. August 2010