

Sellerie-Schnitzel mit Ratatouille und Tomaten-Risotto

Für 2 Personen

1 Knolle Sellerie	120 g Risottoreis	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Paprikaschote	1 Fleischtomate
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Ei
50 g Parmesan	125 g Tomaten, gestückelt	2 EL Tomatenmark
2 EL Margarine	2 EL Paniermehl	1 TL Oregano
1 TL Thymian	300 ml Gemüsefond	Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Sellerie schälen und in circa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend in Salzwasser bissfest kochen. Die Paprikaschote halbieren, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Stücke schneiden. Die Enden der Aubergine und der Zucchini abschneiden, das Gemüse würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und eine Zwiebel und den Knoblauch glasig anbraten. Einen Esslöffel Tomatenmark zugeben. Die Paprika mitbraten. Die Auberginen und die Zucchini untermengen. Die gestückelten Tomaten mit dem Saft hinzugeben und mit dem Oregano und Thymian würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anbraten. Das restliche Tomatenmark kurz mitrösten. Mit dem Gemüsefond auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis zugeben und quellen lassen. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Anschließend die Tomate halbieren, den Strunk und das Fruchtfleisch herausschneiden. Danach die Tomate würfeln und unter das Risotto mischen. Den Parmesan reiben. Das Ei aufschlagen und die Selleriescheiben durch das Ei ziehen. Anschließend mit dem Paniermehl, Mehl und Parmesan panieren. Etwas Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Schnitzel auf Tellern anrichten. Das Ratatouille und das Tomaten-Risotto daneben anrichten und servieren.

Rolf Scherer am 07. Dezember 2010