

Gemüse-Bratlinge mit Chinakohl, Fenchel-Sellerie-Soße

Für zwei Personen

2 mittelgroße mehlig. Kartoffeln	1 kleine mehlig. Kartoffel	1 große Mohrrübe
100 g Knollensellerie	100 g Fenchel	50 g Brokkoli
1 Chinakohl	1 Gemüsezwiebel	3 Schalotten
3 Frühlingszwiebeln	1 Ei	50 g Butter
30 g Schmelzkäse	130 ml Milch	250 ml Gemüsefond
2 TL Honig	1 Brötchen	2 Zweige Liebstöckel
2 Zweige glatte Petersilie	1 Bund Estragon	1 TL scharfer Dijonsenf
6 EL Essig	Chilipulver, Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die mittelgroßen Kartoffeln und die Mohrrübe schälen. Die Kartoffeln grob in eine Schüssel reiben und anschließend die Flüssigkeit auspressen. Die Mohrrübe und 80 g des Selleries ebenfalls grob in die Schüssel reiben. Den Brokkoli waschen, in grobe Stücke teilen und gemeinsam mit dem Ei ebenfalls in die Schüssel geben. Anschließend das Brötchen fein in die Schüssel reiben. Die Kräuter abzupfen, kleinhacken und als letzte Zutaten in die Masse geben. Die Masse durchkneten, zu handflächengroßen Bällen formen und in einer Pfanne in Öl und Butter bissfest braten. Die Schalotten abziehen und kleinhacken. Die kleine Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Fenchel und den restlichen Sellerie ebenfalls klein würfeln. 250 ml Gemüsefond mit etwas Chilipulver in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das kleingeschnittene Gemüse in den Gemüsefond geben und garen. In einem zweiten Topf die Milch erwärmen. Sobald das Gemüse gar ist, die Milch und den Schmelzkäse dazu geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Essig und Zucker abschmecken. Den Chinakohl halbieren und den vorderen Teil in feine Streifen schneiden. Für die Vinaigrette die Milch, den Senf, den Honig und vier Esslöffel Essig verrühren. Die Gemüsezwiebel abziehen, eine Scheibe abschneiden, diese kleinhacken und in die Vinaigrette geben. Einige Blätter Liebstöckel abzupfen, kleinhacken und ebenfalls in die Vinaigrette geben. Die grünen Enden der Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und als letzte Zutat in die Vinaigrette geben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Abschließend die Vinaigrette über den Chinakohl geben und gut durchmischen. Die Gemüsebratlinge mit dem Chinakohl auf zwei Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Karl-Heinz Jakubczik am 23. April 2014