

# Sellerie-Schnitzel, Sesam-Panierung, Sellerie-Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für das Sellerieschnitzel:**

½ Knollensellerie	2 Eier	50 g weiße Sesamsaat
50 g schwarze Sesamsaat	50 g Pankobrösel	¼ TL gemahlener Koriander
3 EL Mehl	6 EL neutrales Pflanzenöl	

**Für den Salat:**

100 g Reismudeln	1 Scheibe Sellerie	50 g Erdnusskerne
300 g Baby-Pak-Choi	1 Apfel	1 rote Chili
1 Limette	1 EL helle Sojasauce	1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Rohrzucker	2 EL Fischsauce	Korianderblättchen

**Für das Sellerieschnitzel:**

Den Ofen auf 10 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen, waschen, halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sellerie in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier verquirlen. Sesam mit Panko mischen. Sellerie mit Salz und gemahlenem Koriander würzen. Nacheinander erst in Mehl wenden, dann durch die Eier-Mischung ziehen und in der Sesam-Mischung wenden und etwas andrücken. 4 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

**Für den Salat:**

In der Zwischenzeit Nüsse grob hacken. Pak Choi putzen, waschen und abtropfen lassen. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pak Choi darin unter Wenden ca. 4 Min braten. Chili und Nüsse zugeben und ca. 1 Minute weiterbraten. Mit Sojasoße ablöschen. Warm halten.

Reismudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale von einer Hälfte fein abreiben, Limette halbieren, Saft auspressen. Zucker, 1 EL Öl, Fischsoße, Limettenschale und -Saft verrühren. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln, Schnitzel und Pak Choi auf Tellern anrichten. Mit Chiliringen, Erdnüssen und Koriander garnieren.

Apfel und Sellerie in feine Würfel schneiden, anbraten und auf dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schneider am 13. März 2019