

Sellerie-Schnitzel, Erbsen-Püree, Möhrchen, Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:

2 Knollensellerie	2 Zitronen	6 Eier
200 g Mehl	300 g Paniermehl	Öl
1 kg Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

450 g TK-Erbsen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 L kräftiger Gemüsesfond	1 Becher Crème fraîche	2 Zweige Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Möhrchen:

300 g feine Möhrchen	1 Zwiebel	3 EL Butter
2 EL gehackte Gartenkräuter	1 Prise Zucker	Salz

Für den Dip:

1 Bund Lauchzwiebeln	1 Chilischote	1 Zitrone
1 Becher Crème-fraîche	1 Becher körniger Frischkäse	Frische gehackte Gartenkräuter
Salz	Pfeffer	

Für das Sellerieschnitzel:

Den Sellerie schälen, vom Strunk befreien und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, salzen und die Selleriescheiben ca. 6 Minuten knapp weich garen.

Herausnehmen, in ein großes Sieb geben, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Nun drei Suppenteller nehmen: In den ersten Suppenteller das Mehl geben. In einem zweiten Teller das Paniermehl, Salz und Pfeffer gut vermischen. Im dritten Teller die Eier mit einer Prise Salz verquirlen.

Zum Panieren die Sellerieschnitzel zuerst im Mehl wenden. Dann das Mehl abklopfen und die Schnitzel durch das Ei ziehen. Zuletzt auf beiden Seiten in das Paniermehl drücken. In einer Bratpfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Schnitzel auf beiden Seiten 5 Minuten goldig braten, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree:

Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und in 1 EL zerlassener Butter 2 Minuten dünsten. Erbsen zugeben und 2 Minuten mitdünsten. 100 ml Fond angießen und Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Erbsen grob pürieren, sodass einige Erbsen ganz bleiben. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 EL Crème fraîche und Minze unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einigen Minzblättchen bestreut servieren.

Für die Möhrchen:

Möhren schälen, von Enden befreien und schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz bestreuen und mit 1 EL Butter in einen weiten Topf oder in eine Pfanne geben. 150 ml Wasser angießen, ca. 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind.

Hitze reduzieren, restliche Butter zugeben und Möhren mit Zucker bestreut 2-3 Minuten glänzend karamellisieren lassen. Kräuter unterheben und alles mit Salz würzen.

Für den Dip:

Crème fraîche und Frischkäse verrühren. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien und das

weiße unter die Frischkäse-Masse heben.

Gartenkräuter ebenfalls unterheben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Chili waschen, trockentupfen und hacken. Dip mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitrone abschmecken. Dip mit dem gewaschenen Grün der Lauchzwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Holger Lagaly am 27. Mai 2021