

Sellerie-Schnitzel, gefüllte Champignons, Lauchgemüse

Für zwei Personen

Für das Sellerie-Schnitzel:

½ Knollensellerie	175 g Pankomehl	100 g Mehl
1 Ei	100 g Butterschmalz	2 TL scharfer Senf
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die gefüllten Champignons:

5 braune Champignons	200 g Frischkäse	½ rote Paprika
150 g Pecorinokäse	50 g Butter	100 ml Neutrales Öl
20 g Chilipulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:

3 große mehligk. Kartoffeln	2 Karotten	1 Zitrone
200 ml Milch	70 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	

Für das Lauchgemüse:

2 Stangen Lauch	1 Schalotte	1 Zitrone
300 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	100 ml Milch
200 g Crème-fraîche	2 EL Butter	1 TL Mehl
Öl, Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

8 kleine Cocktailtomaten	50 g Butterschmalz	1 TL Paprikapulver
--------------------------	--------------------	--------------------

Für das Sellerie-Schnitzel:

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Salzwasser im Topf erhitzen. 2 Scheiben Sellerie schneiden, danach schälen und sofort ins kochende Salzwasser geben. Danach in kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen.

Für die Panierstraße Ei in einer Schale verquirlen und Senf, Salz und Pfeffer dazugeben.

Eine zweite Schale mit Mehl aufbauen und eine dritte Schale aus Pankomehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vorbereiten.

Selleriescheiben dann nacheinander zuerst in Mehl dann in der Ei Mischung und zum Schluss in der Panko-Mischung wälzen. In Butterschmalz zu Schnitzel ausbacken.

Für die gefüllten Champignons:

Pilze putzen, von innen mit Salz, Paprikapulver und etwas geriebenem Pecorino würzen.

Frischkäse mit Chilipulver vermengen. Paprika entkernen, fein schneiden und dazugeben. Frischkäsemischung in die Pilze hineingeben und darauf den Pecorino reiben. Erstmal in einer Pfanne in Öl braten und etwa 15 Minuten vor dem Servieren mit Butter in eine Schale geben und etwas vermengen.

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:

Wasser im Topf zum Kochen bringen und salzen.

Kartoffeln und Karotten schälen, kleine Stücke schneiden und in dem Salzwasser 15 Minuten garen.

Wasser abgießen und das Gemüse im Topf auf die heiße Herdplatte stellen. 50 g Butter hineingeben und schmelzen. Milch dazugeben. Zitronenschale abreiben und mit dem Abrieb, Salz und Muskat abschmecken.

Mit dem Kartoffelstampfer stampfen, je nach Konsistenz Milch und restliche Butter dazugeben. Zum Garnieren Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter hacken und drüberstreuen.

Für das Lauchgemüse:

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und salzen.

Lauch putzen, zerkleinern und kurz in den Fond geben. Danach herausnehmen und warmhalten. Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anbraten. Bemehlen und nach ca. 1 Minute mit Wein ablöschen. Fond dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Temperatur runterschalten und Lauch dazugeben. Crème fraîche, Butter und Milch einrühren und mit Zucker, Muskatnuss und einem Spritzer ausgepressten Zitronensaft abschmecken.

Cocktailtomaten in einer heißen Pfanne in Butterschmalz schwenken und mit Paprikapulver würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Schmitz am 19. Januar 2022