

Sellerie-Nuggets, Kohlrabi, Béchamel-Soße, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für Kohlrabi und Soße:

3 mittelgroße Kohlrabi	100 g Crème-fraîche	100 g Butter
500 ml Gemüsefond	3 EL Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Salzkartoffeln:

300 g festk.e Kartoffeln	3 Zweige Petersilie	Salz
--------------------------	---------------------	------

Für die Sellerie-Nuggets:

1 mittelgr. Knollensellerie	1 Ei	150 g Butterschmalz
50 g Pankomehl	50 g Mehl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für den Kohlrabi in Béchamelsauce:

Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Gesamten Gemüsefond erhitzen, Kohlrabi mit heißem Fond blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Heißen Gemüsefond für die Sauce aufbewahren.

Butter in einem Topf zerlassen, in die flüssige Butter das Mehl einrühren und mit dem noch heißen Gemüsefond unter ständigem Rühren in kleinen Mengen aufgießen, damit die Sauce nicht zu flüssig wird. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kohlrabistücke in die Sauce geben.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser gar kochen und die Kartoffeln abgießen. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Für die Sellerie-Nuggets:

Sellerie schälen, in 1 cm dicke Scheiben und diese in Nugget-Form schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko panieren.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die panierten Sellerie-Stücke von beiden Seiten goldbraun zu Nuggets braten.

Kurt Kolf am 10. April 2023