

Sellerie-Schnitzel gefüllt, Karotten-Sticks, Salat

Für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:

½ Knolle Sellerie	2 Kirschtomaten	1 Zitrone
1 Ei	50 g Emmentaler	100g Feine Semmelbrösel
Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Karotten-Sticks:

3 große Karotten	50 g heller Sesam	50 g Schwarzkümmel
Öl		

Für den Kräutersalat:

2 Zweige Minze	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Dill
2 Zweige Koriander	1 Mini-Gurke	1 Frühlingszwiebel
2 cm Ingwer	1 Zitrone, davon Saft	½ TL Schwarzkümmelsamen
1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

125 g Zwiebeln	1 säuerlicher Apfel	2 cm Ingwer
1 rote Chilischote	1 Zitrone, davon Saft	25 ml Apfelessig
1 Lorbeerblatt	1 Msp. Currypulver	50 g Zucker
1 Msp. Zimt	1 EL Olivenöl	Salz

Für das Sellerieschnitzel: Den Sellerie schälen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, ca. 1 EL Zitronensaft dazugeben und den Sellerie für ca. 8 Minuten garen. Anschließend kurz abschrecken und mit einem Tuch trocken tupfen. In die Mitte eine Tasche schneiden, Käse passend zuschneiden und in die Tasche schieben. Das Ei mit etwas Salz verquirlen und mit Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen. Sellerie zunächst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln panieren. Anschließend in neutralem Öl anbraten. Kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Von der Zitrone eine dünne Scheibe abschneiden, die Tomaten aufschneiden und zusammen mit dem Sellerieschnitzel servieren.

Für die Karotten-Sticks: Karotten schälen und in ca. 5x5 mm Stifte schneiden. Sesam und Schwarzkümmel mischen und die Karotten mit Mehl, Ei (siehe Panierstraße oben) und der Sesam Schwarzkümmel-Mischung panieren.

Anschließend in der Fritteuse ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräutersalat: Zitrone halbieren und 2 EL Zitronensaft auspressen. Ingwer reiben und zusammen mit Zitronensaft und Öl vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Gurke und Frühlingszwiebel fein hacken. Kräuter abbrausen, abzupfen und in Streifen schneiden.

Kurz vorm Servieren alle Zutaten mischen und gut vermengen.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney: Zwiebeln abziehen und mit dem Olivenöl andünsten. Ingwer reiben und dazugeben. Anschließend den Zucker dazugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Apfel entkernen, klein würfeln und zusammen mit den restlichen Zutaten hinzugeben. Alles mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und mit Salz abschmecken.

Filip Haase am 19. Juni 2023