

Sellerie-Pralinen mit Pistazien und Erdnuss-Dip

Für zwei Personen

Für die Pralinen:

100 g Knollensellerie	30 g geröst., gesalz. Erdnüsse	30 g Maulbeeren
1 Zitrone, davon Saft	1 Ei	1 gestr. TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ gestr. TL Koriander	$\frac{1}{2}$ gestr. TL Ras el-Hanout	1 geh. TL Currypulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 Prise Chiliflocken	1 geh. TL Champignonpulver
1 g Schwarzkümmelsamen	15 g Mehl, Type 405	30 g Semmelbrösel
80 g Panko	10 g heller Sesam	Erdnussöl, Salz, Pfeffer

Für die Dips:

200 g Schmand	30 g pure Erdnüsse	50 g Erdnussbutter
50 g Pistaziencreme	12,5 g geröst. Pistazien	12,5 g gemahl. Pistazien
1 TL Currypulver	1 Prise Korianderpulver	2 Prisen Kreuzkümmelpulver
2 Prisen gemahlene Ingwer	1 Prise Harissapulver	Salz, weißer Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 Orange, davon Saft	1 Zitrone, davon Saft
1 TL flüssiger Honig	1 TL Tahini	1 TL glutenfr. Sojasauce
1 EL Sesamöl		

Für die Pralinen:

Den Knollensellerie schälen, raspeln und wenn er zu saftig ist noch ausdrücken. Erdnüsse grob hacken und zum Sellerie geben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sellerie und Erdnüsse mit Maulbeeren, Zitronensaft, Mehl, Semmelbröseln, Kreuzkümmel, Koriander, Ras el-Hanout, Currypulver, Paprikapulver, Chiliflocken, Champignonpulver und Kümmel vermischen. Ei dazu geben und zu einem Brei vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und in einer Panko-Sesam-Mischung wälzen.

Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und Bällchen darin goldbraun herausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und warmhalten.

Für die Dips:

Je 100 g Schmand in zwei Schalen geben. Erdnüsse klein hacken und mit Erdnussbutter in die eine Schale geben. Mit Curry, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer, Harissa, Salz und weißem Pfeffer abschmecken und umrühren.

Pistaziencreme in die zweite Schale geben. Die gerösteten und fein gemahlene Pistazien dazugeben, umrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Orange halbieren und auspressen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Salat waschen und eventuell kleinschneiden. Orangensaft mit Zitronensaft mit Honig, Tahini, Sojasauce und Sesamöl gut verquirlen und Salat damit marinieren.

Bärbel Adelhelm am 04. August 2023