

Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout

Für 4 Personen

2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	250 g Paniermehl
1-2 Knollen Sellerie	150 g Sahne	150 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Muskat	2 Eier	2-3 EL Mehl
1 kg Hokkaido Kürbis	2 Schalotten	2 EL Butter
40 ml weißer Portwein	250 ml Kalbsfond	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	100 g ital. Weichkäse	1 Bund Kerbel
200 ml Olivenöl		

Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Kräuter mit dem Paniermehl in einen Cutter geben und fein zermahlen. Den Sellerie gut schälen, waschen und in 16 dünne Scheiben schneiden. Restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden, mit Sahne und 200 ml Wasser in einen Topf geben, leicht salzen und weich kochen. Die Selleriescheiben in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Weich gekochte Selleriestücke mit einem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Selleriescheiben gut abtrocknen und die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln. Auf die Hälfte der Selleriescheiben etwas Selleriecreme geben und jeweils mit einer Selleriescheibe abdecken und gut zusammendrücken. Die gefüllten Selleriescheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden (Der Hokkaido-Kürbis muss nicht geschälte erden). Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben, kurz anschwitzen und mit Portwein ablöschen, dann Kalbsfond angießen. Eine geschälte Knoblauchzehe und den Thymianzweig zugeben und die Kürbiswürfel zugedeckt bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Käse klein schneiden. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Selleriescheiben knusprig ausbacken. Thymianzweig und Knoblauch wieder aus dem Kürbisragout nehmen, Käse und Kerbel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gefüllte Sellerietaschen mit dem Kürbisragout anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser 24. September 2012