

Knollen-Sellerie, Pfirsich, Pfeffer-Soße, Frischkäse

Für 4 Personen

4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	1 TL Fenchelsamen
250 g feines Salz	250 g Mehl	2 Eier
70 ml Wasser	3 Sellerieknollen à ca. 400 g	6 Walnusskernhälften
1 EL Butter	1 TL rosa Pfefferbeeren	4 EL Estragonessig
3 EL Traubekernöl	1 TL Honig	Meersalz, Pfeffer
2 reife Pfirsiche	1 EL brauner Zucker	80 g Ziegenfrischkäse

Den Salzteig zum Garen des Selleries am Vortag zubereiten. Dafür Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen. Dann mit Salz, Mehl, Eiern und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden ruhen lassen, am besten aber über Nacht! Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Sellerieknollen sehr gut bürsten und abwaschen. Selleriegrün entfernen, waschen, abtrocknen lassen und für die Dekoration zur Seite legen. Den Salzteig dünn ausrollen und zwei Sellerieknollen einzeln in den Salzteig einpacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten garen. Die Garprobe erfolgt mit einem Zahnstocher. Den Knollensellerie im Salzteig abkühlen lassen. Dann Salzteig entfernen und den Sellerie in schöne Spalten (mit Schale) schneiden. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken. Restliche Sellerieknolle in grobe Stücke schneiden und in einen Entsafter geben und entsaften. (Ersatzweise kann man auch 150 ml Sellerie-Gemüsesaft verwenden.) Selleriesaft und 1 EL Butter in einen Topf geben und dickflüssig einkochen. Für die Pfeffer-Vinaigrette die Pfefferbeeren in ein grobmaschiges Sieb geben und leicht verreiben. Die abgeseibte Pfefferschale wird für die Vinaigrette verwendet. Die Pfefferbeerenreste im Sieb werden nicht mehr gebraucht. 2 EL Estragonessig mit Traubenkernöl, Honig und geseibten Pfefferschalen verrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und die Pfirsichhälften in gleichmäßige Spalten schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Mit 2 EL Estragonessig ablöschen, etwas einkochen und dann darin die Pfirsichspalten karamellisieren. Die Selleriespalten in den Topf mit dem eingekochten Selleriesaft geben, darin glasieren und dann auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Pfirsichspalten zwischen den Selleriespalten anrichten. Den Ziegenfrischkäse grob zupfen und wild über das Gericht verteilen. Die Pfeffer-Vinaigrette über das Gericht tröpfeln. Zum Schluss mit fein gehacktem Selleriegrün und den Walnüssen garnieren.

Michael Kempf am 18. Juli 2014