

Knollensellerie vom Grill Kapern-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für den Sellerie:

1 kg Knollensellerie

8 Pfefferkörner

3 EL Weißweinessig

1 Lorbeerblatt

1 EL Senfsaat

Meersalz

Für die Kapernvinaigrette:

1 Schalotte

3 Zweige Blattpetersilie

2 EL Rapsöl

1 Ei, 8 Minuten gekocht

1 TL Senf, scharf

Salz, Pfeffer, Zitronenschale

1 EL Kapern

1 EL Apfelessig

Die Knollensellerie schälen und in gleichmäßige dicke Rechtecke schneiden.

Einen flachen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen, den Essig und die Gewürze zugeben und den Sellerie darin knackig garen. Im Fond erkalten lassen.

Für die Vinaigrette die Schalotte schälen und fein würfeln. Das Ei und die Kapern fein hacken.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Senf, Essig und Rapsöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Schalotte, gehacktes Ei, Kapern und Petersilie untermischen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Den Sellerie kurz vor dem Servieren trocken legen, mit etwas Rapsöl einpinseln und in einer Grillpfanne oder auf einem Gartengrill von allen Seiten kräftig grillen.

Den gegrillten Sellerie in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Mit der Vinaigrette marinieren. Mit frittierten Kapern und Brunnenkresse anrichten.

Michael Kempf am 23. September 2016