

Sellerie-Rostbraten mit Rahm-Spinat und Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für den Rostbraten:

15 g getrock. Weißbrotbrösel	1 Knollensellerie	60 g weiche Butter
1 TL Café de Paris-Gewürz	mildes Chilisalز	Öl

Salz

Für den Rahmspinat:

400 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 g Sahne
3 EL Gemüsefond	1 Vanilleschote	1 Muskatnuss

Chiliflocken

Salz

Für die Schwarzwurzeln:

3 Schwarzwurzeln, 20 cm	1 Zitrone	40 ml eiskalter Weißwein
50 g Mehl	12 g Speisestärke	1 TL neutrales Öl

Mehl

mildes Chilisalز

Öl

Salz

Den Backofen auf 230 Grad (Grillfunktion) vorheizen.

Butter schaumig rühren und Café de Paris-Gewürz unterrühren. Mit Chilisalز würzen und Brösel unterrühren. Die Masse mithilfe von Backpapier zu einer Rolle von 2 bis 3 cm Durchmesser formen und $\frac{1}{2}$ Stunde zum Durchkühlen in den Kühlschrank oder für 10 Minuten in den Tiefkühler legen.

Sellerie schälen, 2 große 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und diese 10-15 Minuten in Salzwasser fast weichkochen. Scheiben mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Scheiben auf beiden Seiten hell grillen. Scheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Die gekühlte Gratiniermasse aus dem Kühlfach nehmen, in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf die Selleriescheiben legen. Die gratinierten Sellerie-Scheiben auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 4 Minuten goldbraun backen.

Für den Rahmspinat:

Spinat waschen, trockenschleudern und grobe Stiele entfernen. Die Hälfte vom Spinat im Fond kurz erhitzen, Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Spinat und Sahne in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und dann wieder in die Pfanne gießen. Restliche Spinatblätter hinzufügen. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zum Spinat geben. 3 cm der Vanilleschote abtrennen und auch zum Spinat geben. Einige Minuten ziehen lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz, Chiliflocken und Muskat würzen.

Für die Schwarzwurzeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein Glas mit lauwarmen Wasser füllen und Zitronensaft hinzufügen. Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich bürsten, schälen, in je 2 bis 4 Stücke schneiden und sofort in das Zitronenwasser legen. Dabei am besten mit Einweghandschuhen arbeiten. Schwarzwurzeln abgießen und in kochendem Salzwasser je nach Dicke 4 bis 5 Minuten leicht bissfest garen. Dünnere Stücke der Wurzelspitze 2 Minuten später dazugeben.

Schwarzwurzeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Panade Mehl und Speisestärke mischen und mit 60 ml eiskaltem Wasser, Weißwein und Öl verrühren. Mit Chilisalز würzen.

Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 180 Grad erhitzen. Schwarzwurzelstücke in

Mehl wenden, durch den Backteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im heißen Fett 2 bis 3 Minuten knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalز bestreuen.

Für den perfekten Garpunkt Schwarzwurzeln schälen, in Wasser einlegen und wenn sie gegart sind, in eiskaltem Wasser abschrecken.

Für die Apfel-Spalten:

Apfel waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfelspalten von beiden Seiten darin andünsten und Butter hineinschmelzen lassen.

Rahmspinat mittig auf einem warmen Teller verteilen. Sellerierostbraten daraufsetzen und Apfelspalten und gebackene Schwarzwurzelstücke anlegen. Das Gericht servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Januar 2020