

Sellerie-Rolle, -Püree, Nussbutter, Kapern

Für zwei Personen

Für die Sellerierolle:

1 Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	75 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

Sellerieabschnitte, s.o.	1 Zitrone, Saft	100 g Butter
200 ml Milch	Salz	

Für das Schnittlauch-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 ml neutrales Pflanzenöl
---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb	Kapuzinerkresse	Bärlauchblüten
Bärlauchkapern oder normale	Kapern in Essig	

Für die Sellerierolle:

Den Sellerie schälen und auf dem japanischen Gemüsehobel oder mit einem Schäler zu langen Bahnen schneiden. Diese fest einrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen Metallspieß auffädeln.

Etwas Wasser mit Butter, verschiedenen Kräutern und Salz aufkochen und die Rollen darin bissfest pochieren. Aus der Flüssigkeit heben und abtropfen lassen. Danach die Sellerierollen langsam in Öl und Butter einseitig braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Glatte Petersilie mit Stiel kurz mitbraten.

Für das Püree:

Die Abschnitte des Selleries in kleine Stücke schneiden und mit Milch und Butter weichkochen. Dann pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Schnittlauch-Öl:

Öl auf 70 Grad erhitzen. Schnittlauch und Petersilie grob schneiden und mit Öl kurz fein mixen. Langsam durch ein Passiertuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Das Püree auf Tellern anrichten, die gebratene Rolle und die gebratene Petersilie darauf anrichten. Mit Kapuzinerkresse, Bärlauchblüten, Bärlauchkapern und Kräuter-Öl ausgarnieren und servieren. Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Milena Broger am 30. Dezember 2024