

Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf

Für 4 Personen

Grünkernküchlein:

500 g Grünkern, grob geschrotet	300 ml Gemüsebrühe	175 g Ziegenhartkäse, alt
100 g Tomatenwürfel	125 g Zwiebeln	6 Eier
1 Bund Blatt Petersilie, klein	1 Bund Schnittlauch, klein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	0,5 Zehe Knoblauch	100 g Weißbrot, vom Vortag
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Muskat	Paprika, edelsüß	

Selleriesenf:

400 g Knollensellerie	40 g Crème-fraîche	50 g Senf, mittelscharf, grob
Milch	Zitronensaft	Zucker
Salz	Pfeffer	

Grünkernküchlein:

Den grob geschroteten Grünkern mit etwas Gemüsebrühe circa sechs Stunden quellen lassen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und etwas andünsten. Geriebenen Ziegenhartkäse, Tomatenwürfel, gedünstete Zwiebelwürfel und Eier miteinander vermengen. Blatt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken und nochmals circa eine Stunde gut durchziehen lassen. Jetzt das Weißbrot grob raspeln und vorsichtig unterheben. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in etwas Sonnenblumenöl knusprig braten. Falls die Masse zu weich oder zu fest ist, noch Weißbrotwürfel oder Ei dazugeben.

Selleriesenf:

Knollensellerie in grobe Würfel schneiden und in der mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft gewürzten Milch weich kochen. Nur so viel Milch verwenden, dass keine Restflüssigkeit bleibt. Die Crème-fraîche dazugeben und mit einem Mixstab ganz fein pürieren. Dabei darauf achten, dass das Selleriepüree nicht zu dünn wird. Das Selleriepüree mit dem Senf vermengen und kühl stellen.

Tipp:

Grünkern-Küchlein sind eine wunderbare Alternative zu Fleisch und Fisch. Sie sind herzhaft im Geschmack und mit dem Selleriesenf ein wahres Vergnügen. Formen Sie kleine Küchlein, sonst lassen sie sich nicht durchbraten. Der Selleriesenf kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Johannes King am 24. Oktober 2008