

Panierte Sellerie-Schnitzel mit Bohnen-Püree

Für 4 Personen

Bohnenpüree:

250 g Weiße Bohnen	2 Lorbeerblätter	100 ml Gemüsebrühe
2.5 EL Crème fraîche	Zitronensaft	Salz, Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe		

Sellerieschnitzel:

800 g Knollensellerie	2 Eier	100 g Paniermehl
2.5 EL Butterschmalz	Salz, Pflanzenöl	

Bohnenpüree:

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Die Bohnen mit Lorbeer und 1 Prise Salz etwa 45 Minuten kochen. Je nach Sorte kann das auch länger oder kürzer dauern. Die Bohnen sind gar, wenn man sie leicht zerdrücken kann.

Die Bohnen mit etwas Brühe in einen Behälter geben und mit einem Pürierstab pürieren. Nach und nach Crème fraîche und Brühe dazugeben, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Sellerieschnitzel:

Sellerie gut schälen und das Fruchtfleisch in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Paniermehl und Eier in separate Schälchen geben. Die Eier verquirlen.

Die Selleriescheiben zuerst in den Eiern, dann im Paniermehl wenden. Butterschmalz und Pflanzenöl erhitzen und die Sellerieschnitzel bei mittlerer Hitze etwa 5-6 Minuten goldbraun ausbacken. Sie dürfen noch etwas Biss haben.

Sellerieschnitzel mit Bohnenpüree oder einem Joghurtdip servieren.

Rainer Sass am 10. November 2019