

Gebackener Sellerie mit Apfel-Salat und Gribiche-Soße

Für 4 Personen

Gebackener Sellerie:

1 Stange Sellerie	5 EL Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz	Meersalz
Pfeffer		

Gribiche Soße:

4 Eier	50 ml Milch	100 ml Sahne, sauer
1 TL Senf	100 ml Pflanzenöl	1 Zitrone
2 Gewürzgurken	20 g Kapern	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Estragon	1 Bund Schnittlauch	Meersalz
Pfeffer		

Apfelsalat:

1 kg Äpfel, rot	3 Zwiebeln, rot	2 Zitronen
200 g Nüsse, gemischt	1 Lauchstange	50 ml Traubenkernöl
200 g Zucker	Salz	Pfeffer

Gebackener Sellerie:

Den Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus dem Sellerie mit Hilfe eines Ringes Kreise ausstechen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Scheiben vier Minuten bissfest blanchieren. Sellerie herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischenzeitlich eine Panierstation aus Mehl, verquirlten Eiern und frischen Semmelbröseln aufbauen. Den Sellerie mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Dabei die Panade leicht andrücken. In einer leicht zu heißen Pfanne mit Butterschmalz die Sellerieschnitzel vier bis fünf Minuten goldgelb anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gribiche-Soße:

Alle Eier hart kochen. Zwei Eier halbieren und die Eigelb in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Milch, saure Sahne und den Senf begeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend tropfenweise das Öl einrühren, bis die Soße bindet. Petersilie, Estragon und Schnittlauch waschen und hacken. Die Kapern mit den fein gewürfelten Gewürzgurken und den restlichen Eiern kleinschneiden und zusammen mit den gehackten Kräutern unter die Soße rühren.

Apfelsalat:

Zucker mit 100 Milliliter Wasser in einen Topf geben und kochen. Wenn die Flüssigkeit beginnt Farbe zu bekommen, die Nüsse zugeben und solange rühren, bis die Nüsse von dem braunen Zucker ummantelt sind. Danach auf ein Küchenpapier geben und ausbreiten. Nach dem Abkühlen die karamellisierten Nüsse in ein Küchentuch geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. In kochendem Wasser für eine Minute kurz blanchieren. Den Lauch waschen, in dünne Ringe schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser für eine Minute blanchieren. Den Saft der Zitronen auspressen. Die Äpfel, die Zwiebel- und Lauchstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Traubenkernöl abschmecken. Erst ganz zum Schluss die karamellisierten Nüsse unterheben.

Tim Mälzer am 23. Dezember 2008