

Sellerie-Taler mit Belugalinsen und Schafskäse

Für 2 Personen

Sellerietaler:

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------|
| 400 g Knollensellerie | $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe | Salz, Pfeffer |
| 2 Eier | 4 EL Weizenmehl | 4 EL gemahlene Mandeln |
| 3 EL Olivenöl | | |

Limons:

| | | |
|-------------------------|--------------------|-----------------|
| 3 EL Apfelessig | Saft von 1 Limette | 3 EL Rapskernöl |
| 1 EL Ahornsirup | Salz, Pfeffer | 5 Minzblätter |
| 1 Tasse gekochte Linsen | 2 EL Schafskäse | |

Sellerie schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Selleriescheiben darin 5 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in einen zweiten und Mandeln in einen dritten Teller geben. Die Selleriescheiben zunächst im Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und zum Schluss in den Mandeln wenden, diese etwas andrücken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Essig, Limettensaft, Öl und Ahornsirup gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minzblätter in feine Streifen schneiden. Linsen, Minze und Schafskäse vermengen und das Dressing gut unterrühren. Noch einmal abschmecken. Die Linsen zu den Talern servieren.

Christian Henze am 12. April 2019