

Staudensellerie Süß-Sauer

Für 2 Portionen

8 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten	200 ml Gemüsebrühe
50 g Tafelmeerrettich	100 g Crème-fraîche	10 Scheiben Tiroler Speck
10 Brotchips	Pflanzenöl, Essig, Salz	Zucker
schwarzer Pfeffer		

Mit einem kleinen Messer die Fäden vom Staudensellerie ziehen oder ihn mit einem Sparschäler schälen, anschließend in Dreiecke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln, in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Pflanzenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, Essig zugeben, mit Salz und Zucker süß-sauer abschmecken und aufkochen. Staudensellerie in die Pfanne mit dem kochenden Sud geben, mit einem Deckel verschließen, Pfanne vom Herd nehmen, Sellerie im heißen Sud, je nach dicke, circa drei bis fünf Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Meerrettich mit Crème-fraîche verrühren und mit Salz und gegebenenfalls einer Prise Pfeffer abschmecken. Meerrettichcreme auf zwei Teller streichen, Sellerie darauf anrichten, den Speck dazwischen setzen und mit Brotchips garnieren.

Alexander Herrmann am 13. Juni 2014