

Gratinierter Sellerie

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 St Sellerieknolle, ca. 1400 g
4 Eiweiß
4 Eigelb
1 EL Butterschmalz
50 g Schinkenwürfel
1 St Frühlingszwiebel, gehackt
1 St Zwiebel, gehackt ca. 60 g
50 g Suppengrün, gewürfelt
1 TL Rinds Bouillon instant
2 TL Oregano, gerebelt
1 TL Knoblauchpulver, granuliert
1 TL Paprikapulver, rot, süß
100 ml Sahne, sauer
4-6 EL Paniermehl

Balsamico Essig aus dem Zerstäuber reichlich und kräftig schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Zubereitung



Die möglichst gleichmäßig gewachsene Knolle gut waschen, schälen und davon vier gleichgroße, ca. 2 cm starke Scheiben schneiden. Den Rest klein würfeln.

Die Selleriescheiben bissfest und die Selleriestücke weich dünsten. Alles etwas abkühlen lassen. Dann die Selleriescheiben von beiden Seiten leicht mit Balsamico bestäuben und etwas marinieren lassen.

Im heißen Butterschmalz die Schinkenwürfel, die Zwiebel, das Suppengrün und die Frühlingszwiebel glasig anbraten.



Die 4 Eiweiß fest und sehr steif schlagen.

Mit dem Pürierstab im hohen Gefäß die Selleriestücke, 2 Eigelbe, Rinds Bouillon, Oregano, Knoblauch, Paprika und die saure Sahne fein pürieren. Alles sehr kräftig mit dem Pfeffer und Muskat abschmecken. Schließlich das gedünstete Schinkenwürfel Zwiebel Gemisch vorsichtig unterheben.

4 EL Paniermehl kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen. Die Selleriescheiben in 2 gequirrten Eigelben wenden, panieren und im heißen Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Backofengrill oder nur Oberhitze zum Gratinieren (Überbacken) auf höchster Stufe vorheizen, am besten zusätzlich Umluft.

Das übrig gebliebene Eigelb, 4 EL von der Paniermehlmischung und den steifen Eischnee behutsam unter das Selleriemus heben. Die Selleriescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Selleriemus gleichmäßig auf die Scheiben verteilen. Im Ofen auf der obersten Schiene ca. 10 – 15 Minuten goldbraun gratinieren.

Für Selleriefans. Schmeckt aber nicht zu aufdringlich und sättigt ungemein. Vegetarier verzichten auf die Schinkenwürfel. Die Selleriescheiben kann man auch durch Toast ersetzen.

Dazu passt gut frischer Endivien-, Löwenzahn- oder Rukolasalat und ein frisches, helles Bier.