



Sellerie

Sellerieschnitzel

Zutaten: 800 g Sellerie, 2 Eigelb, Semmelbrösel, Butter od. Öl zum Braten.

Zubereitung: Sellerie in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen, in Eigelb (dieses mit Kräutersalz gewürzt) und wälzen und danach mit Semmelbröseln panieren. Etwa 10 Minuten bei Mittelhitze in der Pfanne braten.

Und dazu lieben wir Kartoffelfgratin.

Sellerie-Lauch-Gratin

Zutaten: 400 g Sellerie (oder Fenchel, Zucchini, Kohlrabi), 250 g Lauch, 2 dl Gemüsebouillon, ½ Bund glattblättrige, fein geschnittene Petersilie, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1.5 Esslöffel Sesamsamen, 1 dl Halbrahm, 3-4 Esslöffel Reibkäse.

Zubereitung: Den Sellerie in Viertel schneiden und dann in Scheiben teilen. Den Lauch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse getrennt nach Sorten in der Gemüsebouillon zugedeckt knapp weich kochen. Dann jeweils zusammen mit der Bouillon in eine feuerfeste Form geben. Die Petersilie, die Sesamsamen sowie die abgeriebene Zitronenschale mischen und über das Gemüse verteilen. Danach noch den Rahm darüber giessen und den Reibkäse darüber verstreuen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen und den Gratin während 10 min in der Mitte des Ofens garen.

Sellerie-Apfel-Salat

Zutaten: 1 Knollensellerie, 2 kleine Äpfel, 1 Hand voll grob gehackte Walnuskerne, Sauerrahmsalatsauce.

Zubereitung: Salatsauce vorbereiten. Den Sellerie schälen. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Beides durch eine nicht zu feine Reibe direkt in die Salatsauce reiben und mischen. Die Walnuskerne mit dem Salat vermengen.