

**Sybille Schönberger**  
**Gebackener Käse-Sellerie mit Kräuter-Quark**

**Montag, 26. Oktober 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Heimatküche, Vegetarisch**

**Für die Sellerie-Cordon-Bleus:**

1	große Sellerieknolle
etwas	Salz
250 g	Roquefort (oder anderer Blauschimmelkäse)
2	Eier
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben
100 g	Mehl
100 g	Semmelbrösel
2 Stiele	Thymian
1	Knoblauchzehe
30 g	Walnusskernhälften
etwas	Sonnenblumenöl zum Braten

**Für den Zitronen-Kräuterquark:**

10 Blätter	Zitronenmelisse
2 Stiele	frischer Thymian
1 Bund	Schnittlauch
2 Stiele	glatte Petersilie
½	Bio-Zitrone (Schale)
½	Knoblauchzehe
400 g	Sahnequark (40% Fett)

**Zubereitung:**

1. Die Sellerieknolle schälen, waschen und abtropfen lassen.
2. Aus der Sellerieknolle 8 möglichst große, etwa 5 mm dünn Scheiben schneiden. Dafür, sofern möglich, eine Aufschnittmaschine verwenden. Übrigen Sellerie anderweitig verwenden.
3. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Selleriescheiben darin mit noch leichtem Biss vorgaren.
4. Sellerie aus dem Kochwasser heben, auf sauberen Geschirrtüchern ausgebreitet abtropfen und gut ausdampfen lassen.
5. Den Käse in 4 gleich große, flache Scheiben schneiden.
6. Den Käse auf 4 Selleriescheiben verteilen. Mit je einer weiteren Scheibe Sellerie belegen, sacht flachstreichen und die Ränder rundum andrücken.
7. Eier, etwas Salz, Pfeffer und Muskat auf einem großen flachen Teller verquirlen.
8. Mehl und Semmelbrösel auf zwei weiteren großen flachen Tellern verteilen.
9. Thymian abbrausen, gründlich trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
10. Knoblauch abziehen. Thymianblättchen und Knoblauch fein hacken.
11. Walnüsse fein hacken. Mit Thymian-Knoblauchmix unter die Semmelbrösel mischen.

12. Die gefüllten Selleriescheiben zunächst in Mehl wenden, sacht abklopfen. Dann im verquirlten Ei wenden. Etwas abtropfen lassen und zuletzt in der Semmelbröselmischung wenden und gleichmäßig panieren. Die Panade sacht andrücken.
13. Jeweils etwas Öl in zwei großen, geschichteten Pfannen erhitzen.
14. Panierte Selleriescheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze sacht goldbraun braten.
15. In der Zwischenzeit für den Zitronen-Kräuter-Quark Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden.
16. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.
17. Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln oder durchpressen.
18. Quark, Kräuter, Knoblauch, etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer glatt verrühren und abschmecken.
19. Gebackenen Käse-Sellerie auf vorgewärmten Tellern verteilen, den Kräuter-Quark dazu reichen.

**Nährwert: Pro Portion:** 795 kcal / 3320 kJ  
28 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 60 g Fett