

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, 10.12.2019

**Zweierlei vom Sellerie mit
Ziegenkäse, Apfel und Feldsalat**

Für 4 Personen

Zutaten

2 Knollen Sellerie, mittelgroß
 1 Knoblauchzehe
 2 Schalotten
 20 g Butter
 1 Kartoffel, mehligkochend
 500 ml Gemüsebrühe (z.B. Instant)
 250 g Sahne
 etwas Cayennepfeffer
 etwas Salz
 100 g Feldsalat
 5 EL Olivenöl
 4 EL Balsamessig
 1 EL Senf, körnig
 3 EL Honig
 etwas Pfeffer
 0,5 Bund Petersilie
 100 ml Sonnenblumenöl
 1 Bio-Zitrone
 50 g Walnusskernhälften
 2 Äpfel, säuerlich
 50 ml Apfelsaft
 2 EL Balsamessig, hell
 50 g Pumpernickel
 2 Stiele Thymian (sofern erhältlich Zitronenthymian)
 200 g Ziegenfrischkäse-Rolle in Scheiben
 100 ml Milch



Zubereitung

1. Sellerie putzen, schälen, abspülen und abtropfen lassen.
2. Für die Suppe eine Knolle Sellerie in grobe Würfel schneiden.
3. Knoblauch und 1 Schalotte schälen und würfeln.
4. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten.
5. Gewürfelten Sellerie dazu geben und mit andünsten.
6. Kartoffel schälen, waschen, würfeln und ebenfalls zugeben.
7. Alles mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen. Mit etwas Cayennepfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.
8. Feldsalat verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen.
9. Für das Dressing 4 EL Olivenöl, dunklen Balsamessig, Senf, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer verquirlen.

10. Für das Petersilienöl Petersilie verlesen und die Blättchen abzupfen.
11. Etwa 2/3 der Petersilie und Sonnenblumenöl in einen Mixer geben und fein mixen.
12. Das Öl durch ein feines Sieb passieren, zugedeckt beiseitestellen.
13. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
14. Für die Suppe Walnüsse hacken. In einer Pfanne ohne zusätzliches Öl rösten, abkühlen lassen.
15. Übrige Schalotte und Äpfel abziehen, bzw. schälen und entkernen und in feine Würfel schneiden.
16. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten- und Apfelwürfel darin kurz andünsten.
17. Aus der Pfanne nehmen, restliche Petersilie hacken und untermischen.
18. Für das Carpaccio übrige Sellerieknolle halbieren und in feine Scheiben hobeln. Ins Bratfett geben und andünsten. Mit etwas Salz würzen. Apfelsaft, 2 EL hellem Balsamessig und etwas Zitronensaft dazu geben.
19. Alles bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten zugedeckt saft schmoren.
20. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
21. Pumpernickel fein zerkleinern, bzw. mixen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.
22. Im heißen Backofen unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten rösten.
23. Thymian abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.
24. Pumpernickel auf einen Teller geben, abkühlen lassen. Zitronenschale und Thymian untermischen.
25. Die Backofen-Temperatur auf 200 Grad Oberhitze oder mittlere Grillfunktion erhöhen.
26. Ziegenkäse mit dem restlichen Honig beträufeln, in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform im heißen Backofen ca. 5 Minuten gratinieren.
27. Weichgegart Sellerie- und Kartoffelwürfel im Fond fein mixen, nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Mit der Milch auffüllen, abschmecken und mit etwas Zitronensaft abrunden.
28. Für das Carpaccio angedünstete Apfel-Schalotten-Mischung und Nüsse unter die gedünsteten Selleriescheiben mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
29. Gratinierte Käsetaler aus dem Ofen nehmen, den Pumpernickel-Mix darauf anrichten.
30. Vorbereiteten Feldsalat und Dressing mischen. Selleriescheiben, Feldsalat und die Ziegenkäse-Taler auf Tellern anrichten. Die Suppe in anrichten, mit dem Petersilien-Öl beträufeln und extra dazu servieren.