

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 13.12.2022**

**Sellerie-Nuggets mit Sesam-Mayonnaise Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Sesam-Mayonnaise**

- 1 EL Sesamöl
- 1 Eigelb (Größe M)
- 0,5 Zitrone, der Saft davon
- 2 EL Senf
- 1 TL Zucker
- etwas Salz
- 200 ml Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl
- 1 EL Sesam, geröstet

**Für die Sellerie-Nuggets**

- 1 Knolle Sellerie, ca. 400 g
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz
- 50 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Bund Petersilie
- etwas Pfeffer
- 100 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 Bio-Zitrone



**Zubereitung**

1. **Für die Sesam-Mayonnaise** Sesamöl, Eigelb, Zitronensaft, Senf, Zucker und Salz in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer mixen, dabei das Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
2. Mayonnaise abschmecken und die Sesamkörner unterrühren. Bis zum Servieren abdecken.
3. **Den Sellerie** putzen bzw. schälen und abbrausen. Sellerie in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.
4. Selleriescheiben in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und anschließend trockentupfen.
5. Sellerie anschließend in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
6. Mehl und Knoblauch mischen und auf einen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Semmelbrösel ebenfalls auf einen Teller geben.
7. Die Selleriestücke zuerst in Mehl, dann im Ei-Mix und anschließend in den Semmelbröseln wenden.
8. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Selleriestücke darin portionsweise ca. 3 Minuten knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben. Zitrone in Spalten schneiden. Selleriestücke mit Sesam-Mayonnaise und Zitronenspalten anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat.