

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 24.01.2024

Sellerieschnitzel mit Apfel-Meerrettich-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Apfel-Meerrettich Dip

- 200 g Sauerrahm
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 Apfel, z. B. Elstar
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Beet Gartenkresse (oder Petersilie)

Für die Sellerieschnitzel

- 1 Knollensellerie (ca. 1 kg)
- 50 g Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne
- 100 g Semmelbrösel, ca.
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 Eier (Größe M)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 4 EL Butterschmalz oder Rapsöl

Für den Endivienesalat

- 2 Eier, Größe M
- 1 Endivienesalat
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Balsamessig, hell
- 1 TL Apfeldicksaft oder Honig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- 80 ml Rapsöl

Außerdem

- etwas Kürbiskernöl, nach Belieben



Zubereitung:

1. **Für den Apfel-Meerrettich-Dip** Sauerrahm, Mayonnaise und Meerrettich in einer kleinen Schüssel verrühren.
2. Apfel abbrausen, trocknen, vierteln und entkernen. Apfel fein würfeln und mit dem Zitronensaft mischen, damit sich die Würfel nicht verfärben. Unter den Sauerrahm mischen.
3. **Sellerie** putzen, schälen, abbrausen und trocken tupfen. Knolle halbieren und mit einem großen Messer quer in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Selleriescheiben in leicht gesalzenem Wasser etwa 8-10 Minuten kochen.
5. Selleriescheiben herausnehmen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen
6. **Für den Endivienesalat** die Eier anstechen und 10 Minuten hartkochen. Eier abschrecken und pellen.
7. Salat in Blätter teilen, kurz abbrausen und trockenschleudern. Blätter quer in feine Streifen schneiden.
8. Knoblauch abziehen und in eine große Schüssel pressen. Apfeldicksaft, Salz, Pfeffer,

Muskatnuss

und Essig gut verrühren. Öl unterschlagen. Apfelwürfel untermischen

9. **Für die Sellerieschnitzel** Kürbiskerne nicht zu fein hacken. Mit den Semmelbröseln mischen und auf einen flachen Teller geben. Mehl ebenfalls auf einen flachen Teller geben.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen.

10. Selleriescheiben auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils erst im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit den Kürbis-Bröseln panieren.

11. Sellerieschnitzel portionsweise, bei mittlerer Hitze, im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

12. Gebratene Sellerieschnitzel im Backofen warmstellen, bis alle Schnitzel gebraten sind.

13. **Eier schälen und fein würfeln. Endiviensalat** mit dem Dressing mischen. Eier darüber verteilen.

14. Den Dip erneut abschmecken. Kresse vom Beet schneiden und auf den Dip streuen.

15. Sellerieschnitzel mit Salat und Dip anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.