

Sellerie-Sticks, Soja-Soße, Mayonnaise, Polenta

Für zwei Personen

Für die Sellerie-Sticks:

1 Knollensellerie	2 Eier	100 g Panko
Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Instant-Polenta	20 g Parmesan	50 ml Sahne
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Soja-Ingwer-Sauce:

4 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	300 ml Sojasauce
80 g brauner Zucker	1 TL heller Sesam	Pfeffer

Für die Yuzu-Mayonnaise:

1 Ei	1 EL Yuzusaft	1 TL Senf
100 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

80 g Wildkräutersalat	1 TL Senf	1 TL Honig
2 EL Weiweinessig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sellerie-Sticks:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Knollensellerie schälen und in pommesgroße Sticks schneiden. In siedendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße aufbauen und Sticks darin panieren. Sticks in der Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Polenta:

400 ml Wasser zum Kochen bringen und Polenta einrühren. Dann Topf von der Hitze nehmen und Polenta etwa 10 Minuten weiter quellen lassen. Butter, Sahne und geriebenen Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soja-Ingwer-Sauce:

Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Sojasauce mit Zucker, klein geschnittenem Ingwer und einer Prise Pfeffer aufkochen und dann bei geringerer Hitze köcheln lassen. Zitrone auspressen und Sauce mit Saft abschmecken. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und anschließend in die Sauce geben.

Für die Yuzu-Mayonnaise:

Ei mit Senf und Yuzusaft in ein hohes Gefäß geben und mit Hilfe eines Pürierstabes aufmixen. Weiter mixen und Rapsöl langsam einfließen lassen bis die Zutaten emulgieren und eine Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Olivenöl, Essig, Senf und Honig ein Dressing anrühren und über den Salat geben.

Alexander Wellmann am 10. April 2024