

Sellerie-Cannelloni mit Rinder-Tatar, Crème fraîche

Für zwei Personen

Für die Sellerie-Cannelloni:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie Salz

Für das Tatar:

175 g Rinderfilet	1 kleine Schalotte	1 kleines Ei
4 EL Crème-fraîche	1 TL Dijonsenf	6 Blätter Estragon
8 Halme Schnittlauch	scharfe Chilisauc	Salz

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	3 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl		

Für die Garnitur:

50 g Forellenkaviar	$\frac{1}{2}$ Beet Daikonkresse	Pfeffer
---------------------	---------------------------------	---------

Für die Sellerie-Cannelloni:

Den Sellerie dick schälen, sodass er seine Form behält. Auf der Brotschneidemaschine zwei ca. 2 mm dünne Scheiben vom Sellerie abschneiden (Rest anderweitig verarbeiten). Selleriescheiben in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und ca. 30 Sekunden angaren, sodass sie biegsam werden und nicht zerbrechen. Dann sofort in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für das Tatar:

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, dann sehr fein hacken. Estragon fein schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Ei trennen und Eigelb auffangen. Alles mit Schalotte und Eigelb vermengen, dabei mit Salz, Senf und scharfer Chilisauc pikant abschmecken.

Zum Formen und Befüllen der Sellerie-Cannelloni die angegarten Selleriescheiben mit Küchepapier trocken tupfen und das Rindertatar darauf verteilen. Jeweils die belegten Scheiben mit Küchengarn fixieren.

Schnittlauch kurz blanchieren. Danach 3-4 Halme Schnittlauch ebenfalls darum binden und Küchengarn wieder entfernen.

Crème fraîche mit etwas Salz verrühren und für die Garnitur aufbewahren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver mischen. Zwiebel melieren. In der Fritteuse das Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle die Zwiebel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen und abkühlen lassen. Zum Schluss hacken.

Für die Garnitur:

Forellenkaviar und Kresse als Garnitur verwenden. Gericht mit Pfeffer würzen.

Sellerie-Cannelloni mit etwas Crème fraîche auf kleinen Tellern anrichten, Forellenkaviar draufsetzen und das Ganze mit gehackten Röstzwiebeln, Pfeffer und Kresse bestreut servieren.

Felix Weis am 04. April 2023