

Gegrillter Sellerie mit Aubergine und Camembert

1 Sellerieknolle	2 EL Butter	Rosmarin, Thymian
1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Knoblauchzehe, gehackt
Zitronensaft	1 Camembert	Rosmarin, Thymian,
1 EL Pflanzenöl	1 EL Honig	Salz
Pfeffer	Zupfsalat der Saison	

Den Sellerie schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Selleriescheiben in Salzwasser bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken, Thymianblättchen abzupfen. Butter in einem Topf oder Pfanne auf dem Grill schmelzen und die frischen Kräuter dazugeben. Die Selleriescheiben von beiden Seiten grillen und immer wieder mit der Rosmarin-Thymianbutter einpinseln.

Die Aubergine im Ganzen auf den Grill legen und von allen Seiten ca. 5-6 Minuten grillen. In der Zwischenzeit Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Petersilienstängel grob schneiden und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Mörser zu einem leichten Pesto verarbeiten.

Aubergine vom Rost nehmen, etwas abkühlen lassen, halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. In einer Schüssel das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer, der frischen gehackten Petersilie und dem klein gehackten Knoblauch vermengen. Zum Schluss ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Für den Camembert Öl mit Honig, gehacktem Rosmarin und Thymianblättchen verrühren und den damit Käse marinieren. Dann den Camembert von beiden Seiten je etwa 3 Minuten grillen.

Anrichten:

Die Selleriescheiben auf Teller legen, den Käse daraufsetzen, einen Löffel Auberginenpüree darauf geben und etwas Zupfsalat (Pflücksalat) kommt noch obendrauf.

Christian Henze am 27. August 2021