

Knöpfe mit Pilz-Rahm und Sellerie-Schnitzel

Für zwei Personen

Für die Sellerie-Schnitzel:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	75 ml Sojamilch	100 g Panko-Paniermehl
50 g Mehl	2,5 EL Kichererbsenmehl	2 EL Hefeflocken
1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver	Alba-Öl
$\frac{1}{2}$ TL Kala Namak (Schwarzsatz)	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer

Für die Knöpfe:

160 g Mehl	40 g Hartweizengrieß	150 ml Sojamilch
1 Msp. Kurkuma	1 TL Kala Namak	1 TL Salz
2 TL Olivenöl		

Für das Pilzrahm:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	200 ml Sojasahne
5 Zweige glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sellerie-Schnitzel:

Den Knollensellerie schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Salzwasser im Topf aufkochen und den Sellerie 5-10 Minuten in darin kochen. Danach abschütten und trockentupfen.

Für die Panierstrasse Sojamilch mit Kichererbsenmehl, Kala Namak, Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Hefeflocken vermischen und in einer Schüssel bereitstellen.

Zum Panieren die Sellerie-Scheiben zuerst in Mehl wenden, danach in die Sojamilch-Mischung tunken und zum Schluss in Paniermehl wälzen.

Eine Pfanne mit Alba-Öl erhitzen und die panierten Sellerie-Scheiben zu Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfe:

Mehl, Hartweizengrieß, Kala Namak, Kurkuma und Salz vermischen. Öl, Sojamilch und 50 ml Wasser hinzugeben und mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen Teig schlagen.

Mit einer Spätzlereibe in 2 Liter kochendes Wasser reiben.

Herausnehmen, sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen.

Für das Pilzrahm:

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten und die Pilze mitbraten. Sojasahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hinzufügen und die Sauce 2 Minuten köcheln lassen.

Petersilie danach einrühren und einen kleinen rest für die Garnitur aufheben.

Schnitzel neben den Knöpfe auf Tellern anrichten, beides mit Pilz-Rahm übergießen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Roxanne Zarotiadis am 07. Oktober 2021