

Sellerieschnitzel, Sauerrahm-Dip, Petersilienkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:

1 Knollensellerie	2 Zitronen, Saft	2 Eier
30 g Parmesan	100 g Semmelbrösel	100 g Pankomehl
Mehl	Butterschmalz	Sonnenblumenöl
Chilisalz	Salz	Pfeffer

Für den Dip:

5 Cornichons	200 g Sauerrahm	Salz, Pfeffer
--------------	-----------------	---------------

Für die Petersilienkartoffeln:

2 große, festk. Kartoffeln	Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
200 g Sauerrahm	3 EL Weißweinessig	2 EL Kürbiskernöl
3 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g frischer Meerrettich

Für das Sellerieschnitzel:

Die Sellerieknolle schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten lang kochen, dann abkühlen und abtropfen lassen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko aufbauen. Parmesan reiben und zu dem Panko geben.

Selleriescheiben zuerst im Mehl, dann im mit Salz und Pfeffer gewürztem und verquirltem Ei und zuletzt in der Panko-Mischung panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von jeder Seite 5 Minuten lang goldbraun braten. Vor dem Servieren mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Für den Dip:

Cornichons klein schneiden und zu dem Sauerrahm geben.

Gurkenwasser hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen. Petersilie hacken. Butter und Petersilie zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke in feine Streifen schneiden, salzen und entwässern. Knoblauch abziehen und pressen. Dill hacken. Zitronensaft auspressen.

Zitronensaft, Knoblauch, Sauerrahm, Weißweinessig, Kürbiskernöl und Dill verrühren und über die Gurken geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Meerrettich reiben und als Garnitur verwenden.

Andrea Erber am 21. Januar 2025