

# 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