

Sellerie-Schnitzel, Preiselbeeren, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Preiselbeeren:

200 g TK-Preiselbeeren $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb

80 g Gelierzucker, 3:1

Für das Sellerieschnitzel:

1 Knollensellerie 3 Eier Mehl

Paniermehl Sonnenblumenöl Salz

Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge 100 g Butter Petersilie

Salz

Für die Preiselbeeren:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Topf aufstellen und alle Zutaten zusammengeben. Alles zusammen 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken und in einer Schüssel im Froster herunterkühlen.

Für das Sellerieschnitzel:

Sellerie schälen und in vier 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Selleriescheiben in Salzwasser für 1,5 Minuten blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen.

Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl bereitstellen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie abtupfen und zunächst in Mehl, anschließend in Ei und abschließend in Paniermehl wenden. Im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und bis zum Servieren im Ofen warmhalten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, tournieren und in kaltes Salzwasser geben. Hitze anstellen und Kartoffeln garkochen. Nach 10 Minuten den Garpunkt der Kartoffeln testen. Kartoffeln anschließend abgießen und etwas von dem Kochwasser auffangen. Kartoffeln und Butter in den Topf geben, Deckel drauf und Beiseite stellen.

Petersilie fein schneiden. Etwas Kochwasser zu den Kartoffeln geben und mit verschlossenem Deckel schwenken. Kalte Butter hinzugeben und nochmals schwenken. Petersilie hinzugeben und servieren.

Magdalena Knoll am 28. Januar 2026