

Sellerie gebacken und gebraten mit Käse-Soße

Für 4 Personen:

2 kleine Sellerieknollen	grobes Meersalz	1 Zwiebel
5 Zweige Thymian	1 EL Butterschmalz	1 EL Speisestärke
250 ml Gemüsebrühe	250 ml Milch	100 g ital. Hartkäse
3 EL Tahina (Sesampaste)	Salz	2 EL Butter
1 Bio-Orange	1 TL Sumach	1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam		

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Sellerie gründlich waschen. In eine flache Auflaufform grobes Meersalz geben (ca. 1 cm hoch) und die Sellerieknollen daraufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen den Sellerie so ca. 1 Stunde weich garen, mit einem Holzstäbchen die Konsistenz prüfen.

Weich geschmorten Sellerie etwas abkühlen lassen, dann schälen.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Stärke zugeben, kalte Gemüsebrühe und Milch angießen und mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Hälfte vom Thymian zugeben unter Rühren die Flüssigkeit aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Käse fein reiben.

Tahina und geriebenen Käse unter die Sauce mischen (sie sollte nicht mehr kochen, wenn der Käse dazu kommt), mit Salz abschmecken.

Sellerie in daumendicke Scheiben schneiden.

Die Selleriescheiben in Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Restlichen Thymianblättchen mit Sumach und Sesam mischen und auf die Selleriescheiben streuen. Orangenabrieb ebenfalls darauf streuen.

Viel Sauce auf den Teller geben, Selleriescheibe daraufsetzen und servieren.

Dazu passt sehr gut Fladenbrot

Jacqueline Amirfallah am 06. Januar 2021