

Frisch gekocht
Mittwoch, 31. Mai 2017



Rezept von Paul Ivic

Sellerie-Tacos

1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Knolle Sellerie, Olivenöl, Meersalz.

Für den Waldorfsalat: 1 kleine Knolle Sellerie, 70 g Mayonnaise (hausgemacht*), 70 g Sauerrahm, 2 EL Walnüsse, Saft von 1-2 Zitronen, 2 Äpfel, 1 Stange Stangesellerie, Olivenöl, Walnussöl, Stangensellerieblätter

Für die Marinade: 1 Bund Staudensellerie (gekocht und entsaftet), 2 Granny Smith-Äpfel (entsaftet), Salz, Zucker.

Zubereitung

Die Sellerieknolle mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und zuerst in Backpapier, dann in Alufolie wickeln und im Rohr bei 160 °C in ca. 1 Stunde bis zu einer Kerntemperatur von 80 °C schmoren. Den Stangensellerie kurz blanchieren, dann mit den Äpfeln entsaften. Für den Waldorfsalat die Sellerieknolle schälen und in feine Stifte schneiden. Die Walnüsse klein hacken, die Selleriestange klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erwärmen, Stangen- und Knollensellerie mit den Nüssen zugeben und etwas anschmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise, dem Sauerrahm und Sellerieblättern verrühren. Die Äpfel hineinreiben und mit Zitronensaft abschmecken. Die geschmorte Sellerieknolle in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl frittieren. Den Waldorfsalat auf den Selleriescheiben verteilen und zusammenklappen. Den Sellerie-Apfelsaft mit Walnussöl, Salz und Zucker abschmecken und über den Sellerie-Tacos verteilen.

*TIPP: Für die Mayonnaise in einem Mixbecher 1 Eidotter mit nach und nach zugebenem 100 ml Rapsöl aufschlagen. Dem Ende zu mit ½ TL Dijon-Senf, Salz und Spritzer Zitronensaft abschmecken.