

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Geschmorter Sellerie, Bratfett, Senfsalat mit Sesam

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kleine Knolle Sellerie, Salz, Thymian, Kümmel (ganz), 1 EL Schmalz, 200 g Bratfett (Verhältnis Saft-Schmalz 50:50), 1 Knoblauchzehe.

Für den Senfsalat mit Sesam: 150 g gemischte Senfsalate (Mizuna, grüne und/oder rote Senfblätter; ersatzweise junger Spinat), 1 EL grobkörniger Senf, 1 TL Zucker, 70 g Stangensellerie (klein geschnitten), 100 ml weißer Balsamico-Essig, 15 g Estragon, Salz, Pfeffer, 350 ml Olivenöl, 150 ml Sesamöl, 100 g weiße und schwarze Sesamkörner.

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, kräftig salzen und den Knoblauch, Thymian und Kümmel hinzufügen. Wasser aufkochen, den Sellerie gründlich waschen und in 15 bis 20 Minuten bissfest kochen. Für die Garprobe mit einem Holzspieß in den Sellerie stechen, man sollte dabei fast keinen Widerstand spüren. Sellerie schälen, mit einem großen Messer achteln und in einer großen Pfanne in 1 EL Schmalz anbraten. Bratfett zugeben und im auf 180 °C vorgeheizte Rohr (Umluft) 20 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit dem Saft übergießen und die Stücke wenden.

Für die Salatmarinade Senf, Zucker, Stangensellerie, Balsamico-Essig, Estragon, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer oder Turmmixer in 1 bis 2 Minuten fein mixen, dabei nach und nach die beiden Ölsorten einarbeiten. Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl langsam goldbraun rösten. Die gewaschenen und getrockneten Senfsalate mit 60 ml Marinade vermengen (restliche Marinade in ein Einmachglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren). Den Salat mit dem gerösteten Sesam bestreuen.

Geschmorten Sellerie mit dem Saft auf Tellern anrichten. Mit dem Senfsalat servieren.