

Frisch gekocht
Freitag, 14. Oktober 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Piccata vom Sellerie mit Chicorée und Paprika



30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen

½ Knollensellerie, 1/8 l Milch, 4 Eier, Mehl, 120 g geriebenen Parmesan, Öl, 2 Chicorée, 1/4 l Orangensaft, 1 Stück roter Paprika, 60 g Butter, Zucker, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Den Sellerie schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen, Milch zugeben und die Selleriescheiben darin bissfest kochen. Kalt abschrecken und auf einem Tuch trocken tupfen.

Die Eier mit dem Parmesan und etwas Mehl verrühren. Die in Mehl gewendeten Selleriescheiben durchziehen und anschließend in heißem Öl goldgelb backen. Den Chicorée zerteilen und mit dem geschnittenen Paprika in aufgeschäumter Butter schwenken. Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepiccata mit dem Chicorée auf Tellern anrichten.