

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



Selleriekrapfen

Ein vegetarisches Gericht aus dem Restaurant „Das Blum“ in Innsbruck. Raffinierte Zubereitungen und besondere Würzung zeigen, dass Gemüse das Zeug zum Hauptdarsteller hat und das Stigma der faden Beilage längst überholt ist.

Zutaten:

- Kartoffelpüree 300 g
- Graukäse 50 g
- Schnittlauch 2 Prisen
- Eigelb 3 Stk
- Sellerie 1/2 Kopf
- Sojasoße 50 ml
- Hoisinsoße 50 ml
- Wasser 100 ml
- Honig 25 g
- Röstzwiebeln 25 g
- Braune Butter 50 g

Zubereitung:

1. Kartoffelpüree herstellen und mit Graukäse und Schnittlauch mischen
2. Sellerie schälen und schneiden, dann in 2 mm dicke Scheiben hobeln

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

3. Hoisinsoße, Sojasoße, Honig und Wasser gemeinsam aufkochen und die Selleriescheiben für 10 Sekunden blanchieren
4. Das Eigelb wird in einer Schüssel auf einem Wasserbad langsam auf 50 Grad erhitzt und dabei permanent gerührt, wichtig: rühren, nicht schlagen!
5. Die Selleriescheiben mit einem Esslöffel Kartoffelpüree füllen und umschlagen.
6. Dann auf ein Backblech legen und abgedeckt für 5 min bei 180Grad erhitzen
7. Die Sellerierapfen auf einen Teller legen, mit der braunen Butter übergießen, ein paar Teelöffel Eigelbgel auf den Krapfen verteilen
8. Röstzwiebeln ebenfalls auf den Krapfen verteilen und mit etwas Schnittlauch garnieren.
9. Schmecken lassen