

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Sellerie mit schwarzem Trüffel und Birne

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Knollensellerie, Salz, etwas Butter, Öl, Maldon-Salz.

Für die Sauce zum Glasieren: 1 1/2 Liter kräftiger Gemüsefond, 500 ml roter Portwein, 500 ml Rotwein, 50 g schwarzer Trüffel, Butter, Salz.

Für die Birnen: 2 Birnen, 250 ml Birnensaft, Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone, 1 Vanilleschote, 2 Zweige Zitronenthymian.

Zum Anrichten: schwarze Walnüsse, Haselnüsse aus dem Piemont, Blutampferkresse.

Zubereitung

Den Sellerie salzen und in Alufolie packen. Im Rohr bei 180 °C ca. 90 Minuten garen. Den Sellerie etwas auskühlen lassen und schälen, die Schale aufbewahren. Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce den Trüffel in Stifte schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Gemüsefond aufgießen und auf ca. 300 ml einreduzieren. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Die Selleriescheiben bei mäßiger Hitze in etwas Butter und Öl anbraten. 50 ml der Sauce hinzufügen und den Sellerie damit glasieren. Wenn die Sauce verdunstet ist, wieder etwas Sauce nachgießen. So lange wiederholen, bis der Sellerie eine schöne dunkle Farbe hat. Am Ende eine Flocke Butter hinzufügen und den Sellerie aus der Pfanne nehmen. Mit Maldon-Salz würzen.

Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. In einem Topf Birnensaft, Zitronensaft, Zitronenschale, Vanilleschote und Zitronenthymian aufkochen. Die Birnenspalten hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

Die Sellerieschalen klein schneiden und mit den Haselnüssen in Butter anbraten. Die schwarzen Walnüsse klein schneiden und untermengen. Den Sellerie mit der Sauce, Birnen und Nüssen anrichten, mit Kresse dekoriert servieren.