

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g geräucherte Entenbrust, 1 Knolle Sellerie, Schuss Milch, 2 Feigen, 100 g eingelegte Steinpilze und Eierschwammerl (oder gebratene Zuchtpilze), 2 Stangen Sellerie, 4 Köpfe Trevisano (oder roter Chicoree), 8 Walnusskerne

Für das Selleriepüree: Abschnitte vom Knollensellerie, etwas Mascarino, Crème fraîche, Milch, Salz, Muskatnuss und Pfeffer.

Für die Sellerie-Nuss-Marinade: 100 g Knollenselleriesaft, 50 g naturtrüber Apfelsaft, 30 g weißer Balsamessig, 10 g Staubzucker, 10 g Salz, 50 g Walnussöl, 10 g neutrales Öl, 1 Stück geriebener Granny Smith-Apfel, Sellerieblätter, Estragon, etwas Cayenpeffer, evt. 1 EL gehackter schwarzer Wintertrüffel.

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sellerie-Nuss-Marinade (bis auf das Öl) gut verrühren. In Folge die beiden Ölsorten behutsam einmischen.

Den Knollensellerie schälen und mit einem Ausstecher kleine dicke Rollen ausstechen. In Wasser mit einem Schuss Milch weich kochen.

Den Stangensellerie schälen und in ca. 4 cm, gleich große, Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen, danach in Eiswasser abschrecken. Sellerie abtropfen lassen, dann mit der Sellerie-Nuss-Marinade marinieren. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Die Feigen vierteln und mit etwas Sellerie-Nuss-Marinade marinieren. Die eingelegten Pilze auf einem Sieb abtropfen lassen.

Für das Püree die Knollenselleriereste klein schneiden und in etwas Salzwasser mit einem Schuss Milch (so wird der Sellerie nicht braun) zugedeckt weichkochen. In Folge abseihen, in einem Tuch auspressen, mit Mascarino, Crème fraîche, Salz, Muskatnuss und Pfeffer mixen. Abschließend das Püree durch ein Sieb passieren.

Vom Trevisano die äußeren Blätter entfernen. Salat waschen, gut trocknen und mit etwas Sellerie-Nuss-Marinade marinieren. Eventuell gehackten Trüffel mit 2 EL Marinade vermengen und die Sellerieröllchen darin marinieren.

Die geräucherte Entenbrust in einer Pfanne etwas anwärmen und aufschneiden. Den Trevisano mit dem Stangensellerie auf Tellern anrichten, eine Nocke vom Püree dazu geben, die Feigen, Sellerierollen, Walnüsse und Pilze darauf verteilen und mit den Entenbrustscheiben finalisieren.