

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

**Schupfnudeln mit weißem Mohn und Sellerie**

**2 Stunden 30 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Portionen**

600 g mehlig kochende Erdäpfel, 50 g Eidotter, 150 g Universalmehl, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 1 EL Grieß; Butter, 150 g weißer Mohn (ein Teil davon gemahlen); 1 Stangensellerie, Butter; Selleriegrün.

Für die Selleriecreme: 1 Knolle Sellerie, Mascarpone.

Für den Selleriesud: 2 Schalotten, ½ Apfel, 1 Stangensellerie, ½ Knollensellerie, Butter, 125 ml ml Gemüsefond, Apfel-Balsam-Essig.

### **Zubereitung**

Für die Schupfnudeln die Erdäpfel in der Schale kochen, noch warm schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Die Masse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Eidottern, Grieß, Salz, Muskatnuss und Pfeffer zu einem weichen, aber formbaren Teig verkneten. Etwa 60 Minuten kühl rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und zuerst einige Schupfnudeln zur Probe kochen. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl einarbeiten. Dann eine daumendicke Teigrolle formen. Davon etwa 3 cm lange Stücke abschneiden, ca. 4 cm lange Nudeln „wuzeln“ und die Schupfnudeln in das kochende Wasser einlegen, an die Oberfläche steigen lassen und noch 2-3 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in Butter und Mohn schwenken.

Den Knollensellerie waschen und sauber bürsten. Sellerie in der Schale im Rohr bei 170 °C ca. 1 Stunde garen, danach schälen und mit einem Löffel kleine Nockerln ausstechen. Diese bis zum Servieren warmhalten. Restlichen Sellerie und Mascarpone mit einer Gabel zu einer groben Creme zerstampfen.

Den Stangensellerie putzen, schälen und in Stifte schneiden. Die Selleriestifte in Butter leicht anbraten und zugedeckt kurz dämpfen.

Für den Selleriesud Schalotten, Apfel, Stangensellerie und Knollensellerie grob schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und bei geringer Hitze 2 Stunden köcheln. Durch ein Tuch abseihen und mit Apfel-Balsam-Essig abschmecken.

Zum Servieren etwas Selleriecreme auf tiefe Teller geben, dann Schupfnudeln, Stangensellerie, Sellerienocken, Selleriegrün anrichten und mit Selleriesud untergießen.