

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Sellerierose mit Sellerieschaum, Sellerie-Apfel-Salat und Ziegenfrischkäse

Zutaten

(4 Personen)

Für die Sellerierose

- 1 Knollensellerie

Für den Sellerieschaum

- 1 Knollensellerie,
in grobe Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln,
in feine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- ¼ L Weißwein
- ¼ Hühnerfond
- 200 ml Obers
- Salz

Für den Sellerie-Apfel-Salat

- 2 Stangen Stangensellerie, von den Fasern befreit

Quelle: ORF extra

- 1 Apfel, halbiert und entkernt
- Saft von 1 Limette
- 100 g Pinienkerne
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 50 ml Apfelessig
- 1 TL Olivenöl
- 50 g Crème fraîche
- Zesten von 1 Limette
- Salz
- Zucker

Zubereitung

Sellerierose:

Den geschälten Sellerie in ca. 1 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Am besten mit einer Aufschnittmaschine. Die Scheiben mit einer runden Ausstechform (6 Zentimeter Durchmesser) ausstechen und halbieren, sodass Halbmonde entstehen. Diese in kochendem Salzwasser 15 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocknen. Die getrockneten Selleriescheiben überlappend in einer Reihe auflegen und anschließend zu einer Rose aufrollen.

Sellerieschaum:

Sellerie in Öl anbraten und nach etwas Zeit die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Wenn das Gemüse gar ist, mit dem Weißwein ablöschen. Leicht einkochen lassen, dann mit dem Hühnerfond aufgießen und den Sellerie darin garen. Wenn der Sellerie weich ist, den Obers dazugeben, fein mixen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Schaum noch einmal leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen. Am Schluss mit Salz abschmecken.

Sellerie-Apfel-Salat:

Den Stangensellerie in feine Scheiben schneiden. Die Apfelhälften in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Mandoline (japanischer Hobel) und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten und leicht salzen. Den Ziegenfrischkäse in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Für die Marinade die Crème fraîche, den Apfelessig und das Olivenöl glatt rühren und mit Limettenzesten, Salz und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Stangensellerie und Apfel mit dem Dressing marinieren und mithilfe eines Ringes auf dem Teller anrichten. Die Sellerierose auf den Salat setzen. Fein geschnittene Apfel- und Selleriestücke anlegen. Den Schaum zum Abschluss auf den Teller geben.