

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Selleriesteak mit lauwarmem Pilzsalat und Kräutern

**Koch: Jonathan Burger**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Selleriesteak

- 1 Knollensellerie
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 5 Rosmarinzweige
- 15 Thymianzweige
- 30 g Ingwer
- Schale von 1 Zitrone
- 2 Ringe einer Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- Salz

Für den lauwarmen Pilzsalat

- 350 g Pilze nach Wahl (z.B. Austernpilze, braune Egerlinge, Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)
- 1 Zwiebel
- 2 Thymianzweige
- Olivenöl zum Anbraten
- 70 g Misopaste (= fermentierte Bohnenpaste)

Quelle: ORF extra

- 30 ml Apfelessig
- 200 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 1 Bund frischer Kerbel
- 1 Bund frische Petersilie

## Zubereitung

**1.** Für die Selleriesteaks den Sellerie schälen und in ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend ein etwa 4 mm tiefes Rautenmuster einseitig in die Selleriescheiben schneiden und die Scheiben mit dem Muster nach unten in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl anraten.

**2.** Für den Pilzsalat die Pilze vierteln und in einer Pfanne in Olivenöl bei hoher Temperatur kurz anbraten. Inzwischen die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den Pilzen mitrösten.

**3.** Nun den Rosmarin und den Thymian für die Selleriesteaks grob hacken und den Ingwer in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schale der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen und die Knoblauchzehen schälen. Dann alles in die Pfanne zu den Selleriescheiben geben, die Scheiben wenden und die Butter sowie zwei feine Ringe von einer Chilischote begeben.

**4.** Die Butter aufschäumen lassen und die Hitze reduzieren, sodass die Butter nicht verbrennt. Die Selleriescheiben immer wieder mit der schäumenden Butter nappieren, bis sie gar sind.

**5.** Für den Pilzsalat den Thymian fein schneiden und zu den Pilzen geben. Die Pilze mit Salz, Pfeffer und der Misopaste würzen und gut verrühren. Nun mit dem Wasser und dem Apfelessig aufgießen und die Pilze bei kleiner Flamme köcheln lassen – es sollte etwas Flüssigkeit erhalten bleiben.

**6.** Für die Garnitur die Petersilie und den Kerbel grob hacken und mit etwas Flüssigkeit vom Pilzsalat marinieren. Zum Schluss den lauwarmen Pilzsalat mittig auf einem flachen Teller anrichten, je ein Selleriesteak darauflegen und mit den marinierten Kräutern abschließen. Servieren und genießen.