

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Sellerie auf Salz gebacken mit Sellerie-Salat und geschmorten Äpfeln

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den gebackenen Sellerie

- 1 mittelgroße Sellerieknolle
- 200 g Salz

Für die geschmorten Äpfel

- 2 Äpfel
- 100 g Butter
- 50 g Kristallzucker
- ¼ l Wasser
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Thymianzweig

Für den Sellerie-Salat

- 1 Bund Stangensellerie
- Apfelessig
- Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Sud

- Sellerieabschnitte
- ½ l Wasser

Für die Garnitur

- Selleriegrün

Zubereitung

1. Für den auf Salz gebackenen Sellerie eine Sellerieknolle vom Wurzelwerk befreien, gut waschen und mit einem Geschirrtuch trockentupfen. Dann 200 g Salz auf ein Backblech streuen und den Sellerie mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen.

2. Das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen und den Sellerie mit Alufolie abdecken. Nun das Blech etwa eine Stunde ins Rohr geben und den Sellerie zugedeckt bei 200° C weichschmoren. Anschließend die Alufolie entfernen und den Sellerie noch eine Stunde bei 200° C im Rohr weitergaren.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in je 8 Spalten schneiden. Dann den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Hälfte der Butter zugeben und die Apfelspalten darin durchschwenken. Danach sofort mit dem Wasser ablöschen und kochen lassen, bis eine schöne Bindung entsteht. Vor dem Anrichten noch den Zitronenabrieb, den Thymianzweig und die restliche Butter hinzugeben und durchrühren.

4. Für den Sellerie-Salat den Stangensellerie waschen und die äußeren, großen Stiele zur Seite geben. Die Inneren Stängel herausnehmen und die Fasern im Sellerie mit einem Gemüsemesser herausziehen. Danach mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer feine Streifen vom Sellerie herunter hobeln bzw. schneiden. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft sowie etwas Olivenöl und Apfelessig marinieren und mit den Händen leicht durchkneten.

Tipp: Die größeren Stiele eignen sich perfekt als Beilagen-Gemüse oder als Einlage für Suppen und Saucen.

5. Den Knollensellerie nach Ende der Garzeit aus dem Rohr nehmen, kurz auskühlen lassen und von dem Salzblech heruntergeben. Sobald er ausgekühlt ist, die Schale mit einem Messer abschälen. Wichtig ist auch etwa 1,5 cm an der Unterseite vom Sellerie zu entfernen (Salz-Berührungspunkt).

6. Nun die Sellerie-Abschnitte in einen Topf geben, diesen mit einem halben Liter Wasser auffüllen und das Wasser aufkochen lassen. Den Sud um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Wenn der Sud eine schöne dunkle Farbe hat und intensiv schmeckt, die Schalen durch ein feines Sieb abseihen, den Sud in einem Topf auffangen und beiseitestellen.

7. Zum Schluss die Sellerieknolle der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf ein Brett legen, danach gleichmäßige Scheiben herunter schneiden. Diese Scheiben zum Warmziehen in den Selleriesud geben. Sobald die Scheiben warm sind, diese in einen tiefen Teller legen, den Selleriesalat darauf geben, die Apfelspalten rund herum anrichten und etwas Sud eingießen. Das Gericht mit Selleriegrün garnieren.