

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Sellerie im Salzteig mit Ziegenkäse-Espuma und Selleriegrün

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Sellerie

- 300 g glattes Mehl
- 80 g Salz
- 150 ml Wasser
- 1 Sellerieknolle
- 4 Stangen vom Staudensellerie
- eine Prise Salz
- etwas Öl
- 1 Schuss Balsamicoessig

Für die Ziegenkäse-Espuma

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- Pfefferkörner
- Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- Koriandersamen
- 100 ml Wermut
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Schlagobers
- 200 ml Gemüsefond

Quelle: ORF extra

- 200 g Ziegenkäse
- Salz

### Zubereitung

Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.

Für den Salzteig Mehl, Salz und Wasser vermengen und zu einem Teig kneten. Knollensellerie schälen, halbieren und mit dem Salzteig ummanteln. Im Backrohr ca. 1,5 Stunden garen.

Inzwischen für das Selleriegrün den Stangensellerie entsaften und mit Salz, Öl und Balsamicoessig pürieren.

Für den Ziegenkäse-Espuma die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel grob schneiden und beifügen. Mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Koriandersamen würzen.

Mit Wermut und Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond und Obers aufgießen und fast auf ein Drittel reduzieren lassen. Die Gewürze und die Zwiebel abseihen. Den Ziegenkäse grob schneiden, dazugeben, schmelzen lassen und das Ganze gut mixen. Mit Salz abschmecken. In eine Schlagobers-Gourmet-Whip-Flasche füllen, eine Sahnepinsel eindrehen und gut schütteln.

Fertigen Sellerie aus dem Salzteig klopfen, in Stücke schneiden und anrichten. Den Selleriesaft mit einem Stabmixer aufschäumen und dazugießen. Mit Espuma und Selleriegrün garnieren.