

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Sellerie mit Apfel, Haselnuss an Schmorsud

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Sellerierollen

- 1 Sellerieknolle mit Schale
- 2 Äpfel
- Haselnussöl
- Salz

Für die Sellerie-Haselnuss-Marinade

- 1/4 Sellerieknolle
- 1 EL geröstete, geschälte und gehackte Haselnüsse
- etwas Haselnussöl
- etwas gereifter Balsamessig
- Salz

Für den Schmorsud

- 1 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 250 ml Madeira
- 125 ml Portwein

- 2 l Gemüsefond
- 1 TL Preiselbeermarmelade
- Salz

Für die Garnitur

- frischer Kerbel

Zubereitung

1. Für den Schmorsud die Sellerieknolle schälen, in kleine Stücke schneiden, diese auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Rohr bei hoher Temperatur kräftig rösten. Nach einiger Zeit die grob geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mitrösten, bis der Sellerie und die Zwiebeln eine kräftige dunkelbraune Farbe angenommen haben. Das Blech aus dem Rohr nehmen, mit Madeira und Portwein ablöschen und den Bratensatz sorgfältig vom Blech lösen. Alles in einen Topf geben, mit dem Gemüsefond aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 1,5 Stunden kräftig einkochen lassen. Anschließend mit Salz und Preiselbeermarmelade abschmecken.

2. Für die Sellerierollen die ungeschälte Sellerieknolle im Ganzen im vorgeheizten Rohr bei 170° C Heißluft etwa 1,5 Stunden garen. Dann aus dem Rohr nehmen und etwas überkühlen lassen.

3. Die gegarte Sellerieknolle schälen und mit einer Aufschnittmaschine oder einem Gemüsehobel (Mandoline) in etwa 1 mm dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel entkernen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Selleriescheiben leicht überlappend auflegen, mit etwas Salz würzen, mit den dünnen Apfelscheiben belegen und vorsichtig zu kompakten Rollen einrollen. Die Rollen 3 cm dicke Scheiben schneiden, diese in etwas Haselnussöl auf beiden Seiten anbraten und leicht nachsalzen.

4. Für die Sellerie-Haselnuss-Marinade die geschälte Sellerieknolle in sehr feine Würfel schneiden, diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Sellerie-Würfel mit den gehackten Haselnüssen, etwas Haselnussöl und gereiftem Balsamessig vermengen und mit einer Prise Salz abschmecken.

5. Zum Schluss die Selleriescheiben in tiefen Tellern anrichten und die Sellerie-Haselnuss-Marinade darauf verteilen. Den heißen Schmorsud angießen und mit frischem Kerbel garnieren.