



Gulaschkroketten mit Pastinakenpüree, Sellerie-Fenchel-Salsa

Koch: Manuel Opitz-Hofstätter

Zutaten:

Gulaschkroketten

- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 100 ml Obers
- 300 ml Milch
- Salz
- 150 g Bergkäse
- Prise Pfeffer, Kümmel
- 300 g zerkochtes Gulasch
- 300 g Mehl (zum Panieren)
- 3 Eier
- 300 g Semmelbrösel

Pastinakenpüree

- 1 gelbe Zwiebel
- 300 g Pastinaken
- 20 g Butter
- 150 ml Obers
- 100 ml Milch
- Prise Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

- 100 g Butter (zum Montieren)

Sellerie-Fenchel-Salsa

- 200 g Stangensellerie
- 150 g Fenchel
- 1 Bund Petersilie
- 20 ml Essig
- 30 ml Olivenöl
- Prise Salz, Pfeffer
- Zeste von 1 Limette

Zubereitung:

Für die Gulaschkroketten wird zunächst das Mehl in der Butter angeschwitzt, anschließend werden Obers und Milch aufgekocht und nach und nach in die Mehl-Butter-Mischung eingerührt. Der Bergkäse wird fein gerieben und in die Béchamel eingearbeitet, danach mit Salz, Pfeffer und Kümmel abgeschmeckt. Die fertige Masse wird mit dem zerkochten Gulasch vermischt und kaltgestellt. Aus der gut durchgekühlten Masse formt man kleine Bällchen, paniert sie in Mehl, Ei und Semmelbröseln und frittiert sie schließlich bei 160 °C goldbraun.

Für das Pastinakenpüree wird die fein geschnittene Zwiebel in Butter angeschwitzt. Die geschälten und klein geschnittenen Pastinaken kommen dazu und werden farblos mitgeschwitzt, bevor Milch und Obers aufgegossen werden. Das Gemüse wird weichgekocht, mit Salz abgeschmeckt und in einem Mixer fein püriert. Zum Schluss wird das Püree mit Butter aufmontiert, bis es eine samtige Konsistenz erhält. Für die Sellerie-Fenchel-Salsa werden Stangensellerie und Fenchel in kleine Würfel geschnitten und mit fein gehackter Petersilie vermischt. Anschließend wird das Ganze mit Essig und Olivenöl mariniert und mit Salz, Pfeffer sowie der Zeste einer Limette abgeschmeckt.

Zum Anrichten wird das Pastinakenpüree auf den Teller gestrichen, darauf die goldbraun frittierten Gulaschkroketten gesetzt und alles mit der frischen Sellerie-Fenchel-Salsa abgerundet.