

11. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Zutaten:
für 4 Portionen



250 g Knollensellerie
Salz
1 Zwiebel
2 Äpfel
3 Stiele Petersilie
4 EL Olivenöl
3 TL frisch gepressten
Limettensaft
Salz, Pfeffer
30 g Pinienkerne
250 g gemischte Pilze
125 g Maismehl
125 g Mehl (Type 405)
2 EL Speisestärke
0,5 TL Cayennepfeffer
125 ml Milch
Öl zum Frittieren

Zubereitung:
Ca. 45 Min.

Sellerie putzen und in sehr feine Streifen hobeln. In kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel pellen und in sehr feine Streifen schneiden. Äpfel waschen und mit der Schale in sehr feine Streifen hobeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Alles in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Limettensaft und etwas Salz und Pfeffer mischen. 15 Minuten ziehen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pilze putzen. Maismehl, Mehl, Speisestärke und Cayennepfeffer mit 1/2 TL Salz mischen und in eine flache Schale geben. Milch in eine zweite flache Schale geben. Das Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Ein Backblech mit Küchentrepp auslegen. Die Pilze portionsweise erst durch die Milch und anschließend durch das Mehlgemisch ziehen. Überschüssiges Mehl abschütteln und die Pilze im heißen Fett in 2-3 Minuten knusprig ausbacken. Auf dem Blech im Ofen heiß halten, bis alle Pilze frittiert sind. Salat auf vier Teller geben. Die Pilze darauf verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Selleriesalat mit frittierten Pilzen

Zutaten:
für 4 Portionen



500 g Broccoli

40 g geräucherter Speck in
Würfeln
25 g Butter
30 g Mehl
1 TL Gemüsebrühe
(instant)
200 g Schlagsahne
75 g mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
8–10 Eier (Größe M)
3 Stiele Petersilie

Zubereitung:
Ca. 30 Min.

Broccoli in Röschen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Broccoli abgießen, Gemüsewasser dabei auffangen und 400 ml abmessen. Speck in einem Topf auslassen, herausnehmen. Butter hineingeben und schmelzen. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, nach und nach unter Rühren mit Gemüsewasser, Brühe und Schlagsahne ablöschen. Aufkochen, Senf unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Broccoli und Speck hineingeben, nochmals aufkochen und warm halten. Eier in kochendem Wasser ca. 7 Minuten garen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Eier abgießen, abschrecken, Schale abziehen. Eier halbieren. Broccoli-Speck-Soße und Eier auf Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreuen und garnieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Broccoli-Senf-Soße mit Eiern