

# Susanne Nett: Sellerie-Schnitzel mit pikantem Apfel-Birnen-Kompott

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/20/susanne-nett-sellerie-schnitzel-mit-pikantem-apfel-birnen-kompott](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/20/susanne-nett-sellerie-schnitzel-mit-pikantem-apfel-birnen-kompott)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Kompott:

- 2 Äpfel, z. B. Elstar
- 2 Birnen, z.B. Williams Christ, Conference
- 3 – 4 Schalotten
- 1 Peperoni oder Chilischote
- 1 Stiel Rosmarin
- 2 EL Zucker
- 200 ml Birnensaft
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

### Für das Schnitzel:

- 800 g Knollensellerie
- 1 Ei, Größe M
- 50 g Parmesan
- 5 EL Semmelbrösel
- 5 EL Mehl
- Öl zum Braten

### Zubereitung:

Birnen und Äpfel abspülen, schälen, entkernen und würfeln. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden.

Chilischote halbieren und die Kerne entfernen. Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und kleinhacken. Den Zucker in Pfanne geben und karamellisieren lassen. Butter zugeben und die Schalotten darin andünsten. Birnen und Äpfel zugeben und alles ca. 2 Minuten garen. Mit Birnensaft ablöschen, sobald sich der Zucker hellbraun färbt. Chili, Rosmarin und Honig zugeben und ca. 10 Minuten garen, bis Birnen und Äpfel weich, aber noch bissfest sind. Die Birnen-Apfelmischung mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Den Sellerie schälen, waschen, halbieren, in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Das Ei und 4 EL Wasser verquirlen. Parmesan reiben und mit Semmelbröseln mischen. Den Sellerie herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Sellerie nacheinander erst in Mehl wenden, dann durch die Eier-Mischung ziehen und zuletzt in der

Semmelbrösel-Mischung wenden. Die Panade etwas andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Sellerie-Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten. Fertige Schnitzel im Backofen bei 100°C warm stellen.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 14. Januar 2016

Episode: Rohrnudeln und Sellerie-Schnitzel