

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. September 2023 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Zweierlei vom Sellerie

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Sellerie-Schnitzel:

150 g Knollensellerie  
1 Zitrone  
2 Eier  
50 g Mehl  
100 g Panko  
25 g weißer Sesam  
25 g schwarzer Sesam  
100 ml Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle

Die Selleriescheiben in gesalzenem Wasser weich kochen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquilltem Ei und einer Mischung aus Panko und schwarzem und weißem Sesam bereitstellen.

Selleriescheiben abtupfen, etwas salzen und wie ein Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und in der Sesam-Pankomischung panieren. In tiefem Fett goldgelb ausbacken und entfetten.

Aus der Zitrone kleine Filets heraus schneiden und zum Garnieren auf die Sellerie-Schnitzel geben.

#### Für den Kartoffel-Sellerie-Salat:

½ Bund Staudensellerie  
5 Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
1 EL scharfer Senf  
100 ml Gemüsefond  
20 ml heller Balsamico  
50 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in gesalzenem Wasser weich kochen und pellen. Danach in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, in Segmente schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Balsamicoessig und Senf dazugeben, mit Fond auffüllen und leicht einreduzieren.

Geschnittene Kartoffelscheiben mit der Vinaigrette in einer Schüssel marinieren. Blätter vom Staudensellerie abzupfen und hacken. Staudensellerie-Stangen haudünn schneiden und beides unter den Kartoffelsalat heben. Alles gut verrühren und mit Salz abschmecken. Mit einem Blatt Staudensellerie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.