

Kochen mit Stern | Sellerie-Rose mit Apfel und Käse

Zutaten:

- 1 Sellerieknolle, nicht zu groß
- 1 Apfel, am besten Braeburn
- 1 rosa Bio-Grapefruit
- 2 große Scheiben mittelalter Gouda, in Streifen geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin
- 125 g Butter
- Salz (Fleur de Sel)
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Sellerieknolle nicht schälen, nur waschen und zusammen mit dem Rosmarin in Alufolie wickeln. Bei 180 °C 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Grapefruit schälen und die Schale zu feinen Streifen schneiden. Grapefruit auspressen. Den Saft in ein Töpfchen geben und darin die Grapefruitstreifen 15 Minuten sanft köcheln.

In einem 2. Töpfchen die Butter erhitzen. 2 Prisen Salz dazugeben und pfeffern.

Apfel schälen, vierteln, in dünne Scheiben hobeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Sellerie aus dem Ofen nehmen, vierteln, aus der Schale schneiden und in dünne Scheiben hobeln. Je 1 Scheibe Sellerie, darauf 1 Scheibe Apfel und zum Schluss Käsestreifen. Zusammenrollen und aufrecht in eine Backform stellen. (Die Form schräg abstützen, dann kippen die Röschen beim Reinstellen nicht um.)

Flüssige Butter über die Röschen gießen, die Streifen von der Grapefruitschale darüber verteilen und das Ganze für 3 Minuten im Backofen bei 180 °C aufheizen, damit der Käse schmilzt. Heiß servieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern