

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Nelson Müller



Milena Broger

Zwischengang: Geschmorte Sellerierolle mit Selleriepüree, Schnittlauch-Öl, Nussbutter und Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerierolle:

1 Knolle Sellerie
½ Zitrone, Abrieb
75 g Butter + Butter, zum Braten
½ Bund gemischte Kräuter, z.B. Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian
½ Bund glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und auf dem japanischen Gemüsehobel oder mit einem Schäler zu langen Bahnen schneiden. Diese fest einrollen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen Metallspieß auffädeln.

Etwas Wasser mit Butter, verschiedenen Kräutern und Salz aufkochen und die Rollen darin bissfest pochieren. Aus der Flüssigkeit heben und abtropfen lassen. Danach die Sellerierollen langsam in Öl und Butter einseitig braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Glatte Petersilie mit Stiel kurz mitbraten.

Für das Püree:

Sellerieabschnitte, s.o.
1 Zitrone, Saft
100 g Butter
200 ml Milch
Salz, aus der Mühle

Die Abschnitte des Selleries in kleine Stücke schneiden und mit Milch und Butter weichkochen. Dann pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Schnittlauch-Öl:

½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
150 ml neutrales Pflanzenöl

Öl auf 70 Grad erhitzen. Schnittlauch und Petersilie grob schneiden und mit Öl kurz fein mixen. Langsam durch ein Passiertuch abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
Kapuzinerkresse, für die Garnitur
Bärlauchblüten, für die Garnitur
Bärlauchkapern oder normale Kapern in Essig, für die Garnitur

Das Püree auf Tellern anrichten, die gebratene Rolle und die gebratene Petersilie darauf anrichten. Mit Kapuzinerkresse, Bärlauchblüten, Bärlauchkapern und Kräuter-Öl ausgarnieren und servieren. Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.