

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Holger Lagaly

**Sellerieschnitzel mit Erbsenpüree, glasierten Möhrchen
und Kräuter-Dip**

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:

2 Knollensellerie
 2 Zitronen
 6 Eier
 200 g Mehl
 300 g Paniermehl
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 kg Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen, vom Strunk befreien und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, salzen und die Selleriescheiben ca. 6 Minuten knapp weich garen. Herausnehmen, in ein großes Sieb geben, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Nun drei Suppenteller nehmen: In den ersten Suppenteller das Mehl geben. In einem zweiten Teller das Paniermehl, Salz und Pfeffer gut vermischen. Im dritten Teller die Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Zum Panieren die Sellerieschnitzel zuerst im Mehl wenden. Dann das Mehl abklopfen und die Schnitzel durch das Ei ziehen. Zuletzt auf beiden Seiten in das Paniermehl drücken. In einer Bratpfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Schnitzel auf beiden Seiten 5 Minuten goldig braten, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree:

450 g TK-Erbesen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 L kräftiger Gemüfefond
 1 Becher Crème fraîche
 2 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und in 1 EL zerlassener Butter 2 Minuten dünsten. Erbsen zugeben und 2 Minuten mitdünsten. 100 ml Fond angießen und Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Erbsen grob pürieren, sodass einige Erbsen ganz bleiben. Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 EL Crème fraîche und Minze unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einigen Minzblättchen bestreut servieren.

Für die Möhrchen:

300 g feine Möhrchen
 1 Zwiebel
 3 EL Butter
 2 EL gehackte Gartenkräuter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen, von Enden befreien und schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz bestreuen und mit 1 EL Butter in einen weiten Topf oder in eine Pfanne geben. 150 ml Wasser angießen, ca. 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind.

Hitze reduzieren, restliche Butter zugeben und Möhren mit Zucker bestreut 2-3 Minuten glänzend karamellisieren lassen. Kräuter unterheben und alles mit Salz würzen.

Für den Dip: Crème fraîche und Frischkäse verrühren. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien und das weiße unter die Frischkäse-Masse heben.
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Chilischote Gartenkräuter ebenfalls unterheben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Chili waschen, trockentupfen und hacken. Dip mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitrone abschmecken. Dip mit dem gewaschenen Grün der Lauchzwiebeln garnieren.
1 Becher Crème fraîche
1 Becher körniger Frischkäse
Frische gehackte Gartenkräuter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.