

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2021** ▪
Tagesmotto „Typisch Deutsch“ mit Nelson Müller



Roxanne Zarotiadis

Knöpfle mit Pilz-Rahm und Sellerie-Schnitzel

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerie-Schnitzel:

½ Knollensellerie
 75 ml Sojamilch
 100 g Panko-Paniermehl
 50 g Mehl
 2,5 EL Kichererbsenmehl
 2 EL Hefeflocken
 1 TL Senf
 ½ TL Knoblauchpulver
 Alba-Öl, zum Ausbacken
 ½ TL Kala Namak (Schwarzsatz)
 ½ TL Salz
 ¼ TL schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Salzwasser im Topf aufkochen und den Sellerie 5-10 Minuten in darin kochen. Danach abschütten und trockentupfen.

Für die Panierstrasse Sojamilch mit Kichererbsenmehl, Kala Namak, Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Hefeflocken vermischen und in einer Schüssel bereitstellen.

Zum Panieren die Sellerie-Scheiben zuerst in Mehl wenden, danach in die Sojamilch-Mischung tunken und zum Schluss in Paniermehl wälzen. Eine Pfanne mit Alba-Öl erhitzen und die panierten Sellerie-Scheiben zu Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfle:

160 g Mehl
 40 g Hartweizengrieß
 150 ml Sojamilch
 1 Msp. Kurkuma
 1 TL Kala Namak
 1 TL Salz
 2 TL Olivenöl

Mehl, Hartweizengrieß, Kala Namak, Kurkuma und Salz vermischen. Öl, Sojamilch und 50 ml Wasser hinzugeben und mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen Teig schlagen.

Mit einer Spätzlereibe in 2 Liter kochendes Wasser reiben.

Herausnehmen, sobald die Knöpfle an der Oberfläche schwimmen.

Für das Pilzrahm:

200 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 200 ml Sojasahne
 5 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten und die Pilze mitbraten. Sojasahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hinzufügen und die Sauce 2 Minuten köcheln lassen. Petersilie danach einrühren und einen kleinen rest für die Garnitur aufheben.

Schnitzel neben den Knöpfle auf Tellern anrichten, beides mit Pilz-Rahm übergießen, mit Petersilie garnieren und servieren.