

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2026
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Magdalena Knoll

Sellerie-"Schnitzel" mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Preiselbeeren:

200 g TK-Preiselbeeren
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft & Abrieb
 80 g Gelierzucker, 3:1

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Topf aufstellen und alle Zutaten zusammengeben. Alles zusammen 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken und in einer Schüssel im Froster herunterkühlen.

Für das Sellerieschnitzel:

1 Knollensellerie
 3 Eier
 Mehl, zum Panieren
 Paniermehl, zum Panieren
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in vier 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Selleriescheiben in Salzwasser für ca. 1,5 Minuten blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl bereitstellen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie abtupfen und zunächst in Mehl, anschließend in Ei und abschließend in Paniermehl wenden. Im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und bis zum Servieren im Ofen warmhalten.

Für die Petersilienkartoffeln:

300 g Drillinge
 100 g Butter
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, tournieren und in kaltes Salzwasser geben. Hitze anstellen und Kartoffeln garkochen. Nach 10 Minuten den Garpunkt der Kartoffeln testen. Kartoffeln anschließend abgießen und etwas von dem Kochwasser auffangen. Kartoffeln und Butter in den Topf geben, Deckel drauf und Beiseite stellen.

Petersilie fein schneiden. Etwas Kochwasser zu den Kartoffeln geben und mit verschlossenem Deckel schwenken. Kalte Butter hinzugeben und nochmals schwenken. Petersilie hinzugeben und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.