

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Maria Stauber

Sellerie-„Schnitzel“ mit Kräuter-Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerie-„Schnitzel“:

400 g Knollensellerie
 ½ Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 200 g Butterschmalz, zum Braten
 Mehl, zum Panieren
 Semmelbrösel, zum Panieren
 Kräutersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sellerieknolle schälen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Selleriescheiben in Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausheben und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln bereitstellen. Selleriescheiben zunächst in Mehl, anschließend in Ei und abschließend in Semmelbröseln wenden. In reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Für Kartoffel-Gurken-Salat:

300 g festkochende Kartoffeln
 ½ Gurke
 ½ kleine rote Zwiebel
 1 Liter Gemüsefond
 2 EL Apfelessig
 2 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und im Gemüsefond weichkochen. Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln und leicht salzen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Wenn die Kartoffeln gar sind, mit einer Schaumkelle aus dem Topf in eine Schüssel geben und mit etwas warmen Gemüsefond begießen. Zwiebel beifügen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Kräftig rühren bis eine leichte Bindung entsteht, denn dadurch erhält der Kartoffelsalat seine charakteristische Cremigkeit.

Gurkenscheiben untermischen und bis zum Servieren immer wieder abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Für den Kräuter-Dip:

½ Zitrone, Abrieb
 100 g Topfen, alternativ Quark 40 %
 Fett
 3 EL Sauerrahm
 ¼ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quark mit etwas Sauerrahm zu einer cremigen Masse verrühren.

Kräuter fein hacken und untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.