▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Johann Lafer



Kristina Eberle

Sellerie-„Schnitzel“ mit schwäbischem Kartoffelsalat, Schnittlauch-Öl und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:
300 g Knollensellerie
1 Ei, Größe M
30 g Butterschmalz
½ EL milder Senf
100 g Semmelbrösel
30 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Sellerieschеiben ca. 5 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei mit Senf, Mehl und 1 Esslöffel Wasser zu einer glatten Masse verrühren. Sellerieschеiben gut mit der Masse bedecken und dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:
500 g festkochende Kartoffeln
½ Bund Radieschen
25 g Essiggurken
1 Zwiebel
2 L Rinderfond + 150 ml Rinderfond
2 EL Weißweinessig
½ EL mittelscharfer Senf
1 EL Rapsöl
1 TL Speisestärke
¼ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In zwei Liter Rinderfond garkochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Radieschen putzen und mit der Mandoline in feine Scheiben schneiden. Essiggurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl andünsten. 150 ml Rinderfond dazugeben und aufkochen. Weißweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und dazu geben. Kurz aufkochen lassen. Den Sud mit den Kartoffeln, Radieschen und Essiggurken mischen und gut ziehen lassen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und unterheben.

Für das Öl:
½ Bund Schnittlauch
100 ml neutrales Öl

Schnittlauch grob hacken und mit dem Öl im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb abseihen.

Für die Mayonnaise:
½ Limette, Saft
1 Ei, Größe M
1 TL milder Senf
1 TL Wasabipaste
200-250 ml neutrales Pflanzenöl
20 ml Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen. Ei, Limettensaft, Senf und das Pflanzenöl in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf den Boden des Rührbechers stellen und auf höchster Stufe so lange pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann den laufenden Pürierstab langsam hochziehen bis die Masse vollständig emulgiert ist. Wasabipaste und Erdnussöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
50 g Feldsalat
½ Zitrone, Frucht
Schnittlauch-Öl, zum Beträufeln

Sellerieschnitzel auf einem Feldsalat-Bett neben dem Kartoffelsalat anrichten. Zwei Zitronenschnitze dazu legen. Mit Schnittlauch-Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.