

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Robin Pietsch**



**Steffen Schwanitz**

**Selleriesticks mit Panko- und Sesampanierung,  
 Erbsenpüree, Buttererbsen und Ajvar-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Sellerie-Sticks:**

1 Knollensellerie  
 1 rote mittelscharfe Peperoni, ca. 8 cm  
 lang  
 1 Ei  
 100 g Butter  
 150 ml Pflanzenöl  
 200 g weißer Sesam  
 50 g schwarzer Sesam  
 Mehl, Type 405, zum Mehlieren  
 Panko, zum Panieren  
 1 Bund Blatt Petersilie  
 1 TL Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Peperoni in Scheiben schneiden.

2 Liter Wasser in einem Topf mit 1 gestr. TL Salz und den  
 Peperonischeiben zum Kochen bringen.

Sellerie schälen und in 1,5x2 cm große Sticks schneiden. 4 Minuten  
 blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und  
 würzen. Peperonischeiben aus dem Wasser nehmen und später zum  
 Garnieren verwenden.

Eine Panierstraße aus Mehl, Ei, Sesam-Mischung und Panko  
 vorbereiten. Selleriesticks mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Je 3  
 Sticks in der Sesam-Mischung und 3 Sticks in Panko panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Sticks darin schwimmend ausbacken und  
 kurz vor Bratende mit Butter aufschäumen.

**Für das Erbsenpüree:**

220 g TK-Erbsen  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 100 g Butter  
 30 ml trockener Weißwein  
 100 ml Gemüsefond  
 50 ml Portwein  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 ¼ Vanilleschote  
 1 Bund Petersilie  
 1 Bund Liebstöckel  
 1 Zweig Minze  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

In eine Pfanne Butter geben und bei mittlerer Hitze goldbraune  
 Nussbutter herstellen.

Zwiebel abziehen und würfeln, mit 2 EL Öl in der Pfanne anschwitzen.  
 Erbsen zugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Salzen, pfeffern und  
 mit Muskat abschmecken. Mit Portwein ablöschen, mit Gemüsefond  
 auffüllen und Vanilleschote hinzugeben. Das Ganze ca. 3 Minuten  
 köcheln lassen. Anschließend Vanilleschote herausnehmen. Erbsen-  
 Mischung in einen Standmixer füllen, Kräuter hinzugeben und für ca. 2  
 Minuten gut durchpürieren, ggf. mehr Gemüsefond für eine cremige  
 Konsistenz hinzufügen. Püree durch einen Sieb passieren, 1 EL  
 Nussbutter zugeben und mit Gewürzen abschmecken.

**Für die Buttererbsen:**

80 g TK-Erbsen  
 150 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Im Blanchierwasser des Selleries Erbsen für 3 Minuten garen.

Anschließend im Eiswasser abschrecken, damit sie die Farbe behalten.

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Erbsen darin kurz schwenken  
 und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Paprika-Dip:**

2 Knoblauchzehen  
75 ml zimmerwarme Milch, 3,5% Fett  
1 EL mittelscharfer Ajvar  
150 ml Sonnenblumenöl  
75 ml Olivenöl  
¼ TL Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Milch, Ajvar, Salz und Pfeffer in einen hohen schmalen Mixbecher geben (Durchmesser nicht viel größer als Pürierstab). Mit einem Mixstab pürieren, beide Ölsorten vermischen und unter ständigem Mixen langsam das gesamte Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nochmals abschmecken.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Minze  
2 Zweige Petersilie

Gericht mit Minze und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.