

**▪ 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 rote mittelscharfe Peperoni, ca. 8 cm lang	1 Knollensellerie
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 Blattpetersilie
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	In eine Pfanne Butter geben und bei mittlerer Hitze goldbraune Nussbutter herstellen.
1 mittelgroße Zwiebel	Zwiebel abziehen und würfeln, mit 2 EL Öl in der Pfanne anschwitzen.
100 g Butter	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.
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	Im Blanchierwasser des Selleries Erbsen für 3 Minuten garen.
150 g Butter	Anschließend im Eiswasser abschrecken, damit sie die Farbe behalten.
Salz, aus der Mühle	Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Erbsen darin kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

**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.