

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Stefanie Golüke

Marinierter Sellerie mit gebratenen Pilzen, Serrano-Chips, Gorgonzola-Dip und Naan

Zutaten für zwei Personen

Für den Sellerie:

1 Sellerieknolle
 60 ml trockener Weißwein
 2 EL weißer Balsamessig
 2 EL Sherry-Essig
 2 EL Brombeeressig
 2 EL Haselnussöl
 1 EL Rapsöl
 1 Wacholderbeere
 2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sellerieknolle schälen und mit der Aufschnittmaschine in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Wein, 1 Esslöffel Balsamessig, Wacholderbeere, Salz, Pfeffer und 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Selleriescheiben darin 8-10 Minuten weich ziehen lassen. Herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Restlichen Balsamessig mit 1 Esslöffel Wasser, 1 Teelöffel Salz, dem Sherry-Essig, 1 Esslöffel Brombeeressig, Haselnussöl, Rapsöl, Zucker und Pfeffer verrühren, Selleriescheiben hineinlegen und in der Marinade ziehen lassen. Dann die Selleriescheiben aus der Marinade nehmen und den restlichen Brombeeressig in die Marinade einrühren.

Für die Pilze:

100 g braune Champignons
 100 g kleine Pfifferlinge
 1 Schalotte
 1 EL Butterschmalz
 1 EL roter Portwein
 1 TL Agavendicksaft
 1 Zweig Rosmarin
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pilze putzen. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze im heißen Butterschmalz andünsten. Schalotte zugeben und glasig dünsten. Portwein und Rosmarin zugeben und 5 Minuten dünsten. Rosmarin entfernen und Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft würzen.

Für die Serrano-Chips:

4 Scheiben dünn geschnittener
 Serrano-Schinken
 Neutrales Öl, zum Braten

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenscheiben darin knusprig braten.

Für den Gorgonzola-Dip:

25 g cremiger Gorgonzola
 100 g Frischkäse
 2-3 EL Milch
 1 Zitrone
 1 EL Walnusskerne
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Frischkäse mit Milch glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gorgonzola, Walnüsse und Petersilie unterrühren.

Für das Naan: Butter in einem Topf schmelzen. Flüssige Butter, Milch, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Ruhen lassen.

25 g Butter
70 ml Milch
150 g Dinkelmehl, Typ 630
½ TL Backpulver
1 Prise Zucker
½ TL Salz
Öl, zum Braten

Aus dem Teig mit einem Nudelholz einen dünnen Fladen ausrollen und in einer Pfanne mit Öl von jeder Seite 2 Minuten braten.

Für die Garnitur: Salat waschen und trockenschleudern. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

100 g Salat, Mischung aus Feldsalat,
Rucola, Mangold, Frisée
1 EL Walnusskerne

Die Selleriescheiben auf Tellern anrichten, Pilze, Salat und Walnüsse darauf verteilen und mit übrig gebliebener Marinade beträufeln. Schinken-Chips und Naan anlegen und servieren.