

## Vellerie-Gratin mit Champignon Käse Kruste

500g Knollensellerie, 1 Bol Petersilie, 50g  
getrocknete Tomaten, 100g Zwiebeln, 1 Knobzelle,  
150g Champignons, 2 Ei Olivenöl, 1 TL Thymian  
125g geriebener Emmentaler.  
Guss: 2 TL mittelscharfer Senf, 2 TL Zitronen-  
saft, 200g Sahne, 1 Ei Speisestärke, 2 Eier,  
Satz, schwarzer Pfeffer

Sellerie schälen, grob raspeln u. in Auf-  
laufform geben. Petersilie kalt abbrausen,  
trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob  
hacken, zum Sellerie geben u. leicht unter-  
mischen. Tomaten in feine Streifen schneiden  
u. auf Sellerie-Petersilienmischung verteilen.

Für Guss Senf, Zitronensaft, Sahne, Stärke u.  
Eier gut vermischen u. mit Satz u. Pfeffer ab-  
schmecken. Über Sellerie verteilen. Backofen  
auf 220°C vorheizen. Für die Kruste Zwiebeln  
u. Knoblauch schälen, Zwiebeln fein würfeln.

Champignons putzen, mit feuchtem Tuch  
säubern u. in 3cm dicke Scheiben schneiden.  
Olivenöl in großer Pfanne erhitzen, Zwiebeln  
bei mittlerer Hitze ca 4 Min anschwitzen,  
Knoblauch dazu pressen, Champignons dazu  
geben u. etwa 5 Min kräftig anbraten.

Mit Satz, Pfeffer u. Thymian würzen. Champig-  
nons auf Sellerie-Mischung verteilen u. mit  
Käse bestreuen. Gratin auf mittlere Stufe  
ca 30 Min goldbraun backen. Vor dem Servieren  
10 Min ruhen lassen.

## Kürbiskernöl-Zwiebeln mit Süß- kartoffelpüree mit Sellerieschnitzel

Püree: 1,5 kg Süßkartoffeln, Salz, Ingwer,  
2 Knoblauchzehen, 250ml Milch, 2 Ei Butter,  
1 Msp Cayennepfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Msp  
mildes Currypulver • Kürbiskernöl-Zwiebeln:  
500g Zwiebeln, 3 Ei Olivenöl, schwarzer Pfeffer,  
2 Ei Rohrohrzucker, 4 Ei Balsamico Essig,  
2-3 Ei Kürbiskernöl • Sellerieschnitzel:  
700g Sellerie, 1 Ei, 3 Ei Weizenmehl 550,  
75g Semmelbrösel, 4 Ei Bratöl

Für Püree Süßkartoffel schälen, in 3cm  
Stücke schneiden u. in Salzwasser 10min kochen,  
abgießen. Irischen Zwiebeln schälen u. in  
Ringe schneiden. Öl erhitzen, anbraten,  
salzen u. pfeffern. Zucker darüber streuen u.  
unter Rühren karamellisieren lassen. Mit  
Essig ablöschen u. 4-5 Min einkochen  
lassen. Ingwer schälen u. ein walnussgroßes  
Stück fein reiben, mit Milch, Butter, gepresstem  
Knoblauch, Satz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat  
u. Curry aufkochen. Nach u. nach zu den  
Kartoffeln geben u. stampfen. Mit Satz u.  
Pfeffer abschmecken. Sellerie schälen u.  
in 1cm dicke Scheiben schneiden u. 6-7  
Min in kochendem Salzwasser blanchieren.  
Ei requirten in einem tiefen Teller, Mehl u.  
Semmelbrösel ebenfalls. Selleriescheiben von  
beiden Seiten salzen, in Mehl, in Ei u.  
schließlich in Paniermehl wenden. In  
weißem Öl goldbraun backen. Püree er-  
wärmen, Kürbiskernöl mit Zwiebel mischen + servieren.