

Sellerie | Semmelkrenkruste | Grünes Gemüse



(3 - 4 Portionen)

1 Knolle Sellerie

500 ml Gemüsefond oder Wasser

Salz

Den Sellerie schälen und aus den Schalen einen Fond kochen. Den Sellerie in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Fond abseihen und die SELLERIESCHEIBEN in dem Fond mit Salz, zudeckt weichkochen. Aus dem Fond nehmen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Semmelkrenkruste:

20 g Butter

200 g Selleriefond

120 g trockene Semmelwürfel

1 Ei

30 g Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

15 g frischer Kren (österreich. Dt.) Meerrettich

Die Butter in einem kleinen Topf braun werden lassen und mit Selleriefond aufgießen. Den heißen Fond über die Semmelwürfel geben. Das Ei und etwas Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den frischen Kren, respektive Meerrettich fein reiben, dazugeben und alles vorsichtig vermengen. Für etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kruste auf den Selleriescheiben verteilen.

Den Backofen auf Heißluft mit Grillfunktion oder 220 Grad Oberhitze vorheizen. Die Selleriescheiben auf der oberen Schiene für ca. 8 – 10 Minuten gratinieren, bis die Kruste knusprig und braun ist.

Grünes Gemüse:

20 g Butter

10 g Mehl

100 ml Gemüsefond (aus den Gemüseabschnitten)

50 g Sahne

80 g Cremespinat

300 g grünes Gemüse (z. B. Brokkoli und Kohlrabi)

100 g Erbsen

50 g Blattspinat

Kräutersalz, Pfeffer

Den Brokkoli und den Kohlrabi in mundgerechte Stücke schneiden und für fünf Minuten dämpfen oder in Salzwasser bissfest kochen. Die Gemüseabschnitte in einem Topf leicht mit Wasser bedecken, etwas salzen und aufkochen lassen. Den Gemüsefond kurz ziehen lassen und abseihen. Die Erbsen brauchen nicht extra gekocht werden.

Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf braun werden lassen. Das Mehl hinzufügen und kurz mitrösten. Mit ca. 100 ml Gemüsefond aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, damit sich keine Klumpen bilden. Sahne und Cremespinat hinzufügen.

Die Erbsen und das gekochte Gemüse in die Sauce geben und kurz mitkochen. Die frischen Spinatblätter kommen zum Schluss dazu und werden nur mehr kurz erhitzt. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

125 ml Milch

Kren

Spinatblätter

Die Milch erwärmen und aufschäumen. Den gratinierten Sellerie auf dem grünen Gemüse anrichten, etwas frischen Kren drüber reiben und mit Milchschaum und ein paar Spinatblättern garnieren.

Tipp: Anstatt Sellerie können Sie Saiblingfilet oder Forellenfilet verwenden.