

AEG

Sellerieschnitzel mit Sardellen- Kapern-Creme

Beheizungsart: VITAL Dampf
Temperatur: 99 °C
Zeit: 30 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 4



1 Sellerieknolle
2 Eier
4 EL Semmelbrösel
2 EL Mehl
1 Zweig Thymian
50 g Butter
5 EL Sonnenblumenöl

1 EL Kapern
50 g Sardellenfilets
50 g Mayonnaise
100 g Schmand
1 EL Petersilie, gehackt
½ Zitrone
Cayennepfeffer

Benötigt: Dampfset

Vorbereitung: Sellerie schälen und halbieren. Die Selleriehälften in Scheiben (1 cm) schneiden. Selleriescheiben in ein Dampfset geben.

Zubereitung: Die Selleriescheiben auf der Einschubebene 3 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 30 Minuten dämpfen. Selleriescheiben anschließend auskühlen lassen. Kapern und Sardellenfilets fein hacken. Mayonnaise und Schmand verrühren. Kapern, Sardellen und die gehackte Petersilie zu der Schmandmasse geben und mit Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die ausgekühlten Selleriescheiben mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Auf dem auf 200 °C vorgeheizten Teppan-Yaki in Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Wenn die Sellerieschnitzel fast fertig gebraten sind, die Butter und den Thymianzweig zugeben und in der schäumenden Rosmarinbutter fertig backen, dabei die Schnitzel mehrmals wenden und mit einer Prise Salz würzen.

Anrichten: Die Sellerieschnitzel auf einer vorgewärmten Porzellanplatte servieren, die Sardellen-Kapern-Creme separat reichen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer