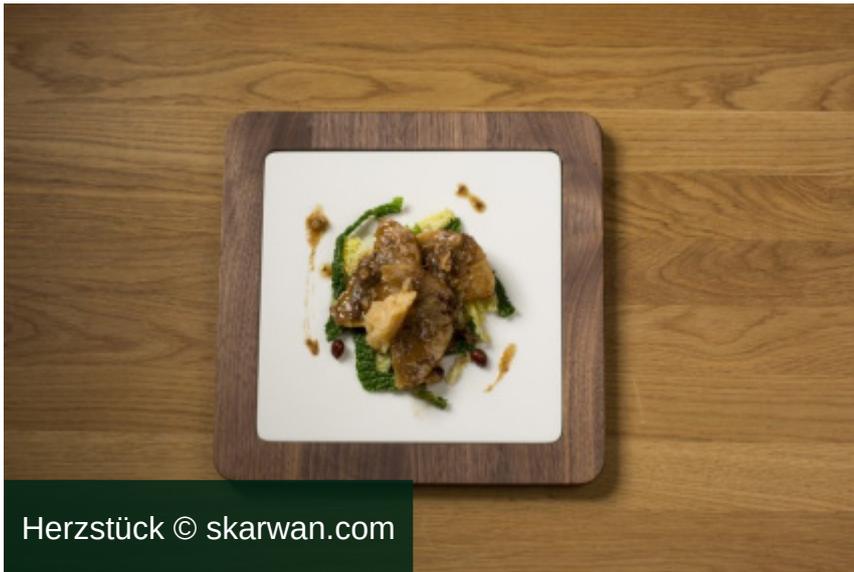


"Herzstück" - Geschmorter Knollen-Sellerie

Ein Rezept von Josef Floh, Gastwirtschaft Floh.



Infos

 01:00 h  Leicht

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

- Den Knollensellerie gründlich schälen und in etwa gleich große Keile schneiden.
- In einem geräumigen Topf das Mangalitzabratfett und Gemüsefond erhitzen, die Sellerie-Keile mit etwas Bergkernsalz würzen und ca. 20 min im Mangalitzabratfett langsam schmoren.
- Kohlblätter vom Kopf lösen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.
- Gemüsefond für Sellerie zum Schmoren verwenden.

Zutaten

- 1 Stk. Knollensellerie (ca. 600-900 g)
- 80 g Mangalitzabratfett
- Bergkernsalz
- 100 ml Gemüsefond (bekommt man beim Blanchieren von Kohl)
- 1 Kohlkopf
- getrocknete Trauben
- 1 Topaz-Apfel
- 30 g Kren
- 10 ml Verjus

- Den Topaz-Apfel samt Krenwurze mit einem Krenreißer reiben und mit etwas Verjus und Salz würzen und einen Apfel-Kren nach Geschmack zubereiten.
- Kohlstreifen in wenig Rapsöl anschwitzen, getrocknete Trauben hinzufügen und auf vorgewärmte Teller anrichten.
- Den geschmorten Sellerie daraufsetzen und mit dem Apfelkren vollenden.

- 20 ml Rapsöl

Zutaten für 3 Portionen

Profi-Tipp

Ein Tipp von Josef Floh: Dieses Gericht kann auch gerne als Hauptspeise serviert werden, da es durch seine Intensität und Geschmack auch der Höhepunkt eines Essen sein kann.