

Staudensellerie-Salat, Sellerie, Gorgonzola, Pilze

Für zwei Personen

Für den Salat:

80 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ grüner Apfel	3 Stg. Staudensellerie
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Zweig Minze	20 g Gorgonzola
1 TL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Haselnüsse:

50 g Haselnüsse

Für die Austernpilze:

80 g Austernpilze	1 Ei	Butterschmalz
2 EL Mehl	80 g Panko	grobes Salz

Für die Garnitur:

1 EL Haselnüsse	1 Zweig Minze	essbare Blüten
-----------------	---------------	----------------

Für den Salat:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knollensellerie schälen und mithilfe eines Küchenhobels hauchdünn hobeln. Zitronensaft auspressen. Selleriescheiben kurz in 1 EL Zitronensaft und einer Prise Salz einlegen, damit sie leicht geschmeidig werden und eine frische Säure aufnehmen. Den grünen Apfel in feine Stifte schneiden, ebenso den Staudensellerie und vermengen und auf den marinierten Selleriescheiben anrichten.

Gorgonzola dolce zerdrücken und mit Apfelessig, Olivenöl, Honig sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Marinade verrühren. Alles zusammen mit frischen Minzblättern locker vermengen und auf einem Teller anrichten.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten anrösten, anschließend grob hacken.

Für die Austernpilze:

Austernpilze in Stücke zupfen, in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Anschließend auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit grobem Meersalz würzen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse klein hacken. Minze zupfen.

Robin Lursky am 10. Dezember 2025