



Sellerieschnitzel mit Kapernsauce

dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl mit Käse



ca. 1h



3-4 Personen

Das heutige Rezept ist so bodenständig, herzhaft und gemüselastig, dass man meinen könnte, wir hätten die Zutaten selbst auf dem Feld geerntet. Es gibt ein schmackhaftes Schnitzel, aber: ohne Fleisch, sondern mit würzigem Knollensellerie. Der passt perfekt zur Panko-Knusperkruste und zu den leckeren Beilagen – das sind heute cremiges Kartoffelpüree, gerösteter Rosenkohl mit Käse und ein fixes Zitronen-Kräuter-Sößchen. Lecker!

- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 30g Petersilie
- 2 Packungen Kapern
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 800g Rosenkohl
- 3 Stückchen Hartkäse ^{2,4}
- 50g Panko-Paniermehl ³

- 2 Eier ²
- 4EL körniger Senf ⁵
- 4EL Weizenmehl ³
- 4EL Milch ⁴
- 2EL Butter ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl zum Frittieren

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler & Küchenreibe
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Zitruspresse & Sieb

Energie 880kcal, Fett 46.8g,
Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 26.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser aufkochen. Den **Sellerie** schälen, halbieren und vier ca. 1,5cm breite Scheiben aus der Mitte schneiden, den **übrigen Sellerie** grob würfeln. Den **Sellerie** ins Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 7Min. garen. Die **Scheiben** herausnehmen und abkühlen lassen, das Wasser erneut aufkochen.



Die **Kartoffeln** und die **Selleriewürfel** in ein Sieb abgießen, dann zurück in den Topf geben, 2EL Butter unterrühren und das **Gemüse** mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben **Püree** stampfen. 4EL Milch und den **restlichen Käse** unterrühren und das **Püree** mit je 1TL Salz und Pfeffer oder mehr nach Geschmack würzen. Bis zum Servieren warm halten.



Die **Kartoffeln** schälen, grob würfeln und zu den **Selleriewürfeln** in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze 10-12Min. garen. Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** und die **Kapern** fein hacken. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **1 Zitrone** halbieren, auspressen und mit der **Petersilie**, den **Kapern** und 6EL Olivenöl verrühren, mit Salz abschmecken.



Die **Selleriescheiben** von beiden Seiten mit 4EL körnigem Senf einreiben und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Einen tiefen Teller mit 4EL Mehl bereitstellen, in einem zweiten 2 Eier verquirlen, in einem dritten das **Paniermehl** geben. Die **Selleriescheiben** der Reihe nach im Mehl, Ei und **Paniermehl** wenden, ggf. überschüssiges Mehl und Ei abschütteln bzw. abtropfen lassen.



Die **übrige Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Rosenkohl** halbieren, den **Käse** fein reiben. Den **Rosenkohl** mit 2EL Olivenöl und der **½ des Käses** vermengen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 16–20Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Eine große Pfanne ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl füllen, das Öl mittelhoch erhitzen. Die **Schnitzel** ins heiße Öl geben und von beiden Seiten 3-5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Sellerieschnitzel** mit dem **Kartoffelpüree**, dem **Rosenkohl** und den **Zitronenspalten** auf Teller verteilen und mit der **Sauce** garnieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**