



Special: 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 ⁹
- 1kg mehligkochende Kartoffeln, vorgegart
- 20g Petersilie
- 2 Packungen Kapern
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 600g Rosenkohl
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 50g Panko-Paniermehl ¹

- 2 Eier ³
- 2EL Butter ⁷
- 4EL Weizenmehl ¹
- 4EL Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl zum Frittieren

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

Energie 922kcal, Fett 75.4g,
Kohlenhydrate 37.7g, Eiweiß 20.6g



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.



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**



Die **Kartoffeln** in den Topf geben und das **Gemüse** bei mittlerer Hitze 10-12Min. garen. Die **Petersilie samt Stängeln** und die **Kapern** fein schneiden. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Petersilie**, den **Kapern** und 6EL Olivenöl verrühren. **1 Zitrone** halbieren und auspressen, die **übrige Zitrone** in Spalten schneiden.



Die **Selleriescheiben** von beiden Seiten mit dem **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** bereitstellen. Die **Selleriescheiben** der Reihe nach im Mehl, Ei und **Paniermehl** wenden, ggf. überschüssiges Mehl und Ei abschütteln bzw. abtropfen lassen.



Den **Zitronensaft** unter die **Kapernsauc** rühren, die **Sauce** mit Salz abschmecken und beiseitestellen. 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.