

REZEPT

Sellerieschnitzel auf Peperonicoulis

4		Personen
1	St	Sellerie, ca. 600 g
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
20	g	Mehl
1	St	Ei
50	g	Toastbrot, frisch gerieben
30	g	Butter zum Anbraten
1	St	Peperoni, rot
1/2	Teel.	Maisstärke
30	g	Butter
1	Prise	Zucker

Kerbel zum garnieren

Zubereitung:

Sellerie schälen halbieren und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Im Dampfkochtopf auf einem Sieb unter Druck 5 Minuten vorgaren, herausnehmen und erkalten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und panieren. Die Schnitzel in 30 g Butter beidseitig goldbraun braten.

Die Peperoni im Mixer pürieren und durch ein Tuch oder ein feines Sieb in eine kleine Pfanne passieren. Kurz einkochen lassen und mit wenig Maisstärke leicht binden. 30 g Butter darunterschwingen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Anrichten:

Die Sauce gefällig auf Teller anrichten und die Sellerieschnitzel darauf geben. Mit Kerbel garnieren.

