Sellerie-Schnitzel mit Remoulade und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Knollensellerie	0.5 St.
Zitronen	1 St.
Sojadrink	250 ml
Senf	1 TL
Essig	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Öl	190 ml
Gewürzgurken	3 St.
Petersilie, frisch	10 g
Dill, frisch	10 g
Kapern	1 TL
Schalotten	1 St.
Sojaghurt	3 EL
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Weizenmehl, Type 405	100 g
Paniermehl	100 g
Streichfett	2 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Röstzwiebeln	5 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, hohes Gefäß, mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Pürierstab

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sellerieschеiben ca. 5 Min. im Salzwasser kochen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Zitrone halbieren und auspressen. In einem hohen Gefäß 50 ml Sojadrink, Senf, Essig, 2 EL Zitronensaft und Salz und Pfeffer verrühren. Pürierstab laufen lassen und 150 ml Öl langsam einlaufen lassen, bis eine dicke Konsistenz entsteht.

3. Gewürzgurken abtropfen lassen und fein würfeln. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Kapern abtropfen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.

4. Kräuter, Schalottenwürfel, Gewürzgurken, Kapern und Sojaghurt unter die Mayonnaise heben und bis zum Servieren kalt stellen.

5. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In dem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 20 Min. weich garen.

6. In einem tiefen Teller 200 ml Sojadrink mit Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. In einen zweiten tiefen Teller Paniermehl geben. Sellerieschnitzel erst in der Mehlmasse und dann in Paniermehl wenden.

7. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Sellerie-Schnitzel von jeder Seite ca. 2–3 Min. goldbraun braten. Währenddessen Kartoffeln abgießen, mit 2 EL Streichfett zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen und vorsichtig Röstzwiebeln unterheben. Sellerieschnitzel mit Kartoffelpüree und Remoulade auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	892 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	51 g