

Sellerieduett vom Grill



Zusatztipps von Koch John Vosanibola

Wenn du kleinere Sellerieknollen in deinem Biofachhandel findest, verkürzt sich die Wartezeit am Grill.

Der Sellerie aus der Glut passt ausserdem wunderbar als Beilage zu einem klassischen Salatbuffet.

Was passt zu unserem leckeren Sellerieduett?

- Burrata oder Ricotta als Topping
- Als Alternative zum Sellerie Rande verwenden



3-4
Personen



30
Minuten

.....

2 kg Knollensellerie

2 Äpfel

2 Esslöffel Apfelessig

1 Teelöffel Senf

2 Esslöffel Honig

5 Esslöffel Olivenöl

1 kleine Zwiebel

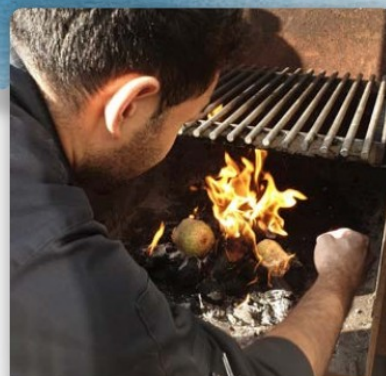
1 Bund Peterli

Gewürze wie: Salz und Pfeffer

.....

Vorbereitung

- Holzkohlegrill anfeuern – entfällt bei Gasgrill. :-)
- Die Hälfte des Knollenselleries schälen und in 1cm grosse Scheiben schneiden.
- Die andere Hälfte ungeschält lassen, mit dem Messer etwas einstechen und 1h in die Glut oder auf den Grillrost beim Gasgrill legen.
- Den Bund Peterli, Zwiebel und einen Apfel fein hacken. Den zweiten Apfel in Schnitze schneiden.



Zubereitung

Für die Vinaigrette Apfelessig, Senf, Honig Zwiebel und Peterli in einer Schüssel vermengen. Das Olivenöl unter stetigem Rühren begeben, den gehackten Apfel daruntermischen und nach Belieben abschmecken.

Die vorbereiteten Selleriescheiben beidseitig würzen und grillieren. Die andere Selleriehälfte aus der Glut nehmen, schälen und in einer Schüssel zerstampfen. Zum Selleriestampf kommen 1-2 Esslöffel der Apfelvinaigrette.

Anschliessend die zwei Sellerievariationen schön anrichten und mit restlicher Vinaigrette und Apfelschnitzen garnieren.

«Gnüsse und en Guete!»