

GEBACKENE SELLERIESTICKS

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Knollensellerie
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas griffiges Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel / Paniermehl
- geriebene Haselnüsse

- 1 EL Butter
- 100 g Gorgonzola
- 50 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagsahne / Schlagobers

- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Sellerieknolle schälen und in längliche Stücke schneiden. Wasser und Zitronensaft in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Selleriesticks darin blanchieren, danach gut abtropfen lassen. Die Eier aufschlagen, salzen und mit der Gabel versprudeln. Semmelbrösel und geriebene Haselnüssen im Verhältnis 1:1 vermischen. Selleriesticks in Mehl wenden, in die Eier tauchen, mit Semmelbrösel-Nussmischung panieren und in heißem Öl goldgelb backen (in der Fritteuse bei 170° 3 Minuten).

Für die Gorgonzolasauce den Käse mit einer Gabel zerdrücken oder in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, Käse zugeben und bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen. Sahne zugeben, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Selleriesticks mit Gorgonzolasauce und Salat servieren.