

Ofen-Sellerie mit Beurre Blanc

Zutaten für 4 Personen:

Ofen-Gemüse:

Sellerieknolle (gerne Bio) 1 Stück

Olivenöl 3 – 4 EL

Meersalz 3 – 4 EL

Beurre Blanc:

Schalotte 1 Stück

Butter 150 g

Trockener Weißwein 100 ml

80 ml Fischfond

Noilly Prat 1 EL

Sahne 40 ml

Salz 1 Prise

Schritt 1:

Zuerst reinigst du deine Sellerieknolle gründlich, am besten mit einer Bürste, und entfernst dann den Wurzelansatz, so dass die Knolle geradesteht. Dann reibst du sie rundherum mit Olivenöl und Meersalz ein.

Schritt 2:

Setze deinen Sellerie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lasse ihn bei 180 Grad ganze zweieinhalb Stunden garen.

Tipp für Energie-Sparer: du kannst auch mehre Knollen auf einmal garen und sie im Laufe der nächsten Tage zu Püree oder als Suppe verarbeiten.

Schritt 3:

Nach Ende der Garzeit hobelst du nun das Gemüse mit einer Mandoline oder einem Sparschäler in feine Scheiben und stellst diese zunächst beiseite.

Schritt 4:

Für die Beurre Blanc schwitzt du deine Schalotten-Würfel in einen Esslöffel Butter an, ohne dass sie Farbe annehmen oder Röstaroma bekommen. Sie sollen schön glasig aussehen. Dann löschst du Schalotten mit dem Wein und Noilly Prat ab und gibst den Fischfond dazu. Diesen Sud kochst du nun auf ein Drittel ein.

Schritt 5:

Gib die Sahne hinzu, und koche alles nochmal kurz auf. Dann passierst du die Sauce durch ein feines Sieb und lässt sie etwas herunterkühlen. Wenn die Sauce nur noch lauwarm ist, wird nun die restliche Butter in feinen Flocken untergeschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die fertige Sauce schmeckst du vorsichtig mit etwas Salz ab.

Schritt 6:

Richte deine feinen Gemüse-Scheiben zu einem filigranen Nest auf einem tiefen Teller an, und gib die lauwarme Sauce drumherum. Guten Appetit!!!