

Sellerie und Äpfel vom Grill mit Haselnuss-Vinaigrette

Zutaten für Sellerie und Salat (für 4 Personen):

- 1 Knolle Sellerie
- 2 säuerliche Äpfel
- Salz
- etwas Apfelbalsam
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Bund Dill
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Kerbel
- 2 Blätter Liebstöckel
- 6 Blätter Basilikum

Sellerie gut abbürsten und säubern. Die Knolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel geben. Olivenöl, Apfelbalsam, Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Die Selleriescheiben in der Marinade wälzen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dabei mehrmals wenden oder mit der Marinade bestreichen.

Äpfel achteln und entkernen. Etwas Salz, Zitronensaft und Olivenöl in eine Schüssel geben und die Apfelstücke darin marinieren. Marinierte Selleriescheiben und Apfelstücke etwas abtropfen lassen, auf den Grill legen und kräftig anbraten. Anschließend auf die Seite legen und bei mäßiger Hitze fertig garen. Der Sellerie braucht etwa 10 Minuten, die Äpfel etwa 5.

Kräuter von den Stielen zupfen und vermengen. Mit etwas Apfelbalsam und Olivenöl würzen.

Zutaten für die Vinaigrette:

- 50 g Haselnüsse
- 2 EL Apfelbalsam
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Nüsse hacken und mit Essig, Olivenöl und Ahornsirup vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wie folgt anrichten: Die Selleriescheiben auf Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln. Je 2 Apfelstücke und etwas Kräutersalat dazugeben.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 10.07.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen