

Zweierlei Sellerie mit Birne, Sauerampfer und Tannenöl

Zutaten für das Selleriepüree (für 4 Personen):

- 1 kg Knollensellerie
- 2 EL Meersalz
- 120 g braune Butter
- 130 ml Milch
- 100 ml saure Sahne
- 6 g Salz

Sellerie waschen und senkrecht halbieren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Sellerie mit der Schnittfläche auf das Blech legen. Bei 210 Grad etwa 1,5 Stunden im Ofen garen.

Eine Hälfte in 2 cm dicke Scheiben (pro Person 1 Scheibe) schneiden und von jeder Scheibe die Haut entfernen. Anschließend von beiden Seiten in Butter leicht anbraten und salzen.

Die andere gegarte Selleriehälfte von der Haut befreien, klein schneiden und in einen Mixer geben. Butter mit Milch aufkochen und ebenfalls in den Mixer füllen. Salz und saure Sahne dazugeben und circa 1 Minute mixen, bis ein feines Püree entsteht. Nach Geschmack mit Salz würzen.

Zutaten für die Sellerie-Asche:

- 1 kleiner Sellerie

Sellerie schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Backblech geben und bei 240 Grad (Grillfunktion) im Ofen rösten. Alle 10 Minuten mit einem Löffel etwas umschichten, sodass die feuchten Scheiben über den angetrockneten liegen. Solange rösten, bis der Sellerie dunkelbraun ist. Dann den Ofen auf 120 Grad Umluft schalten und die Scheiben 20-30 Minuten trocknen. Den trockenen Sellerie im Mixer zu Pulver verarbeiten. Die Sellerie-Asche hält sich über Wochen und kann auch für andere Rezepte verwendet werden.

Zutaten für das Tannenöl:

- 4 Zweige Fichte
- 250 g Traubenkernöl
- 2 g Salz

Die Nadeln mit einer Schere von den Zweigen schneiden. 50 g Fichtennadeln mit Öl und Salz in einen Mixer geben und 2 Minuten auf voller Leistung mixen. Das Öl umfüllen und 2 Tage kühl stellen, dann durch ein feines Sieb geben.

Zutaten für die Birne:

- 1 Birne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund Sauerampfer
- 70 g Sahne

Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen. Mit Zitronensaft vermengen. Den Sauerampfer gut säubern und in feine Streifen schneiden. Die Sahne leicht erwärmen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 02.07.2023

Koch/Köchin: Robert Stolz

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