

Rezept

Sellerie-Nuggets mit Walnusspesto

Ein Rezept von Sellerie-Nuggets mit Walnusspesto, am 19.04.2024

Zutaten

FÜR DAS PESTO:

1 kleines Bund	glatte Petersilie	25 g	Walnusskerne
1 TL	Kapern		Salz
	Piment d'Espelette oder Chilischrot	1	Knoblauchzehe
3 EL	Walnussöl	3-5 EL	Sonnenblumenöl
1/2 kleines Bund	Schnittlauch	1 EL	frisch geriebener Pecorino
		1-2 Msp.	abgeriebene Bio-Orangenschale

FÜR DIE NUGGETS:

1 kleine	Zitrone	1 kleiner	Knollensellerie (ca. 300 g)
	Salz	3 EL	Mehl
2	Eier (Größe S oder M)	1 TL	Sonnenblumenöl
ca. 50 g	Semmelbrösel	125 ml	Öl oder 125 g Butterschmalz zum Ausbacken
1 EL	Dijon-Senf		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto die Petersilie kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Walnusskerne mit den Händen zerkleinern, in einem Pfännchen ohne Fett anrösten und mit der Petersilie, den Kapern und je 1 kräftigen Prise Salz und Piment d'Espelette oder Chilischrot in einen Rührbecher geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Walnussöl und 3 EL Sonnenblumenöl dazugießen und alles fein pürieren. Bei größerer Petersilienmenge etwas mehr Öl verwenden.
2. Den Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden. Diese zusammen mit dem geriebenen Pecorino und 1 Msp. Orangenschale unter das Püree rühren. Das Pesto mit Salz, Piment d'Espelette und Orangenschale pikant abschmecken.
3. Für die Nuggets in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft ins Wasser geben. Den Sellerie großzügig schälen, putzen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden; diese in mundgerechte Stücke teilen. Das sprudelnd kochende Wasser kräftig salzen. Die Selleriestücke darin ca. 4 Min. kochen, abgießen oder mit dem Schaumlöffel herausnehmen, dann kurz kalt abschrecken. Mit Küchenpapier trocken tupfen.

4. Drei tiefe Teller bereitstellen. In den ersten das Mehl geben, im zweiten die Eier mit dem Öl verquirlen, in den dritten die Semmelbrösel geben.

5. Zum Ausbacken in einer kleinen Pfanne das Öl oder Butterschmalz stark erhitzen. Die Selleriestücke einseitig mit dem Senf bestreichen, leicht salzen, dann im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

6. Die Sellerie-Nuggets portionsweise im heißen Fett (Vorsicht, es kann spritzen!) in 2-4 Min. pro Seite goldbraun ausbacken. Inzwischen die restliche Zitronenhälfte in schmale Schnitze schneiden. Die Nuggets aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit den Zitronenschnitzen und dem Walnusspesto servieren.