

Rezept

Sellerie-Remoulade

Ein Rezept von Sellerie-Remoulade, am 08.12.2025

Zutaten

300 g	Knollensellerie	Salz
2	Eier	1 frisches zimmerwarmes Eigelb
1 TL	Senf	2-3 EL Zitronensaft
	Zucker	250 ml Sonnenblumenöl
100 g	Joghurt	Pfeffer
1	großer rotschaliger Apfel (z. B. Hollsteiner Cox)	1 1/2 EL Kapern
5	Frühlingszwiebeln	1 kleines Bund Petersilie
1/2 Bund	Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie schälen, ca. 4 mm groß würfeln und in kochendem Salzwasser in 2 - 3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen. Danach kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.
2. Inzwischen das Eigelb mit Senf, 1 EL Zitronensaft und je 1 Prise Salz und Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Das Öl daraufgießen und alles zu einer cremigen Mayonnaise pürieren, dabei den Pürierstab immer wieder von unten nach oben führen. Den Joghurt unterrühren, die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Eier und Kapern klein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Petersilie grob hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten und den Sellerie unter die Mayonnaise mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Zitronensaft abschmecken.