

Rezept

Sellerieschnitzel mit Birnen-Salsa

Ein Rezept von Sellerieschnitzel mit Birnen-Salsa, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Sellerieschnitzel:

1 Knolle Sellerie (600 g)	Meersalz
1 Bio-Zitrone	Pfeffer
200 g gemahlene Mandeln	½ TL edelsüßes Paprikapulver
150 g feine Haferflocken	1 Ei (M)
3 EL Butterschmalz	

Für die Birnen-Salsa:

40 g Saatenmischung mit Shoyu	½ rote Zwiebel
¼ Bund Petersilie	1 reife Birne
½ TL Reissirup	2 EL Apfelessig
5 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Schnitzel den Sellerie schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in kochendem Salzwasser in 10-15 Min. bissfest garen. Die Scheiben herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte der Zitronenschale und 1 EL Saft für die Salsa beiseitestellen. Die Selleriescheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 TL Zitronensaft beträufeln.
3. Die zweite Hälfte der Zitronenschale mit Mandeln und Paprikapulver in einem tiefen Teller vermischen. Haferflocken in einen zweiten Teller streuen. Das Ei mit 2 TL Wasser in einem dritten Teller verquirlen.
4. Die Selleriescheiben nacheinander zuerst in den Mandeln, dann im Ei und zuletzt in den Haferflocken wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und warm stellen.
5. Für die Birnen-Salsa inzwischen die Saatenmischung hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

6. Die Birne schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften klein würfeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Reissirup, Essig, Olivenöl, übrige Zitronenschale und -saft (1 EL) zufügen und vermischen. Die Salsa zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
7. Die Sellerieschnitzel auf vier Tellern anrichten und mit der Birnen-Salsa servieren.