Rezept

Sellerie «Café de Paris»

Wie Steaks – aber vegetarisch!

30 Min
Aktive Zeit

90 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

SELLERIE

- 2 grosse Knollensellerie (je ca. 450 g) Saison
- 1 TL Salz

CAFÉ DE PARIS

- 1 Schalotte, fein gehackt Saison
- 1 Knoblauchzehe, gepresst Saison
- 1 EL Butter
- 1 TL Senf
- 1 TL Worcestershiresauce
- 2 TL Cognac
- 1 TL Paprika edelsüss
- 1 EL Petersilie, fein gehackt Saison
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten Saison
- 100 g weiche Butter, schaumig geschlagen
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 4

SELLERIE Ungeschälten Sellerie mithilfe einer Bürste unter fliessendem Wasser sehr gut reinigen. Rundum salzen, in Aluminiumfolie einpacken, auf ein Blech legen.

---

2 von 4

GAREN IM OFEN Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 60–80 Minuten garen.

3 von 4

CAFÉ DE PARIS Schalotte und Knoblauch in der warmen Butter 4–5 Minuten andämpfen, auskühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten vermischen, würzen.

4 von 4

FERTIGSTELLEN Sellerie aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen. Schälen, in Scheiben schneiden. Café de Paris-Butter schmelzen, dazu servieren.