



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

1 EL Butter

1 TL Senf

1 TL Worcestershiresauce

2 TL Cognac

1 TL Paprika edelsüss

1 EL Petersilie, fein gehackt

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, abkühlen 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.