

Selleriepicatta auf Currylinsen und sommerlichem Gemüse



Küchenmeister
Gaspar Christian



Zutaten für 4 Personen

1. Sellerie

4 x 100 g Selleriescheiben – geschält
in beliebiger Form und in
leichtem Salzwasser
vorgekocht

2 Stk. Eier

80 g Parmesan
Sonnenblumenöl zum
ausbacken

2. Currylinsen

100 g Berglinsen

100 g Linsen – Gelb

100 g Linsen – Rot

2 Stk. Bananen – reif

5 EL Hummer- oder
Gemüsefond

Roter Curry

½ Stk. Paprika – Rot in Würfeln

Etwas Sesamöl

40 g Zwiebel

3. Gemüse

80 g Strauchtomaten klein

80 g Kürbis

80 g Zucchini

80 g Junglauch

Etwas Olivenöl

Zubereitung

1. Currylinsen

Fein geschnittene Zwiebel in Sesamöl langsam rösten – mit dem Fond auffüllen und aufkochen. Rote Currypaste und Banane dazugeben und gut durchkochen – mixen und passieren – mit Salz und Pfeffer abschmecken – Linsen darin weichkochen bzw. ziehen lassen – wenn nötig etwas Fond nachgeben.

2. Sellerie

Den vorbereiteten Sellerie in Mehl wenden. Die Eier mit dem Parmesan gut mixen oder verrühren und die Selleriestücke darin tauchen – in heißem Fett goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Gemüse

Das geputzte Gemüse in einer Pfanne mit heißem Öl braten – mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

Die Linsen auf einem Teller anrichten, den Sellerie und das Gemüse nett arrangieren.

Gutes Gelingen!