



*Ausschnitt Workbook*

# AROMEN UND FOODPAIRING

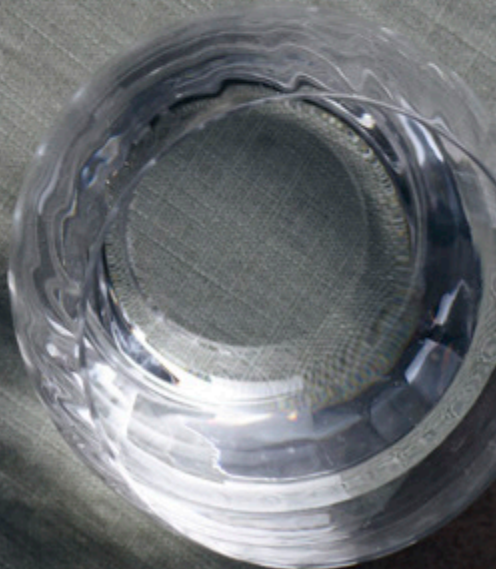
HEIKO ANTONIEWICZ



MEISTERKLASSE

# GERÖSTETER SELLERIE MIT KAFFEE UND GLASIERTEM APFEL

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p><b>Kompott</b></p> <p>Apfel 2 Äpfel (Braeburn)</p> <p>30g Butter</p> <p>Salz</p> <p>2EL Weißweinessig</p> <p>2EL Ahornsirup</p> <p>50ml Apfelsaft</p> <p>20g glatte Petersilie oder Kerbel</p>	<p>Die Äpfel schälen und rundherum bis zum Kerngehäuse in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben erst in Stifte und dann in feine Würfel schneiden.</p>
<p><b>Sellerie</b></p> <p>1 kleine Sellerieknolle</p> <p>5 Pimentkörner</p> <p>10 schwarze Pfefferkörner</p> <p>100ml Gemüsefond</p> <p>Salz</p> <p>1 starker Kaffee (150ml)</p> <p>20ml Ketjap Manis (süße Sojasauce)</p> <p>½ TL Speisestärke</p>	<p>Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Apfelwürfel dazugeben, leicht salzen und mit dem Essig ablöschen. Die Äpfel nach Belieben mit Ahornsirup süßen. Den Apfelsaft angießen und die Äpfel so lange garen, bis der Saft verkocht ist. Die Äpfel vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Petersilie oder Kerbel fein hacken und untermengen.</p>
<p><b>Garnitur</b></p> <p>glatte Petersilie</p> <p>Croûtons</p>	<p>Den Sellerie dünn schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze erwärmen und die Scheiben darin kurz hellbraun rösten. Die Gewürze dazu geben und bei mittlerer Hitze anrösten. Den Fond angießen, leicht salzen und zugedeckt 3 Minuten bei schwacher Hitze garen. Kaffee und Sojasauce dazugießen und den Sellerie weitere 3–4 Minuten zugedeckt garen, mit einem Messer den Gargrad prüfen.</p>



# GERÖSTETER SELLERIE MIT KAFFEE UND GLASIERTEM APFEL

## ZUBEREITUNG

Das Gemüse, sobald es zu zwei Dritteln gar ist, herausnehmen, auf eine Platte legen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Ofen bei 60°C warmhalten.

Den Kochsud etwas einkochen lassen, die Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und den Sud damit binden. Den Sellerie in den Sud legen und gar ziehen lassen, dabei immer wieder mit Sud übergießen. Die Gewürze vor dem Anrichten entfernen. Den Sellerie auf Tellern anrichten, mit Sud beträufeln und die Äpfel daraufgeben oder dekorativ daneben anrichten. Mit Petersilie und Croûtons garnieren.

Der geröstete Sellerie passt gut zu Fleischgerichten. Ohne Butter ist das Gericht vegan. Jedoch macht die Molke in der Butter das Gericht noch vollmundiger, seinen Geschmack tiefer



---

ALLE INHALTE UND DAS KOMPLETTE WORKBOOK FINDEST DU IM KURS:

„AROMEN UND FOODPAIRING“

---