



Vegetarisch

## Gebrannte Sellerie in Calamansi-Sauce

**Heiko Lacher** ist Chefkoch im Anima in Tuttlingen. Das Konzept der mit 1-Michelin-Stern ausgezeichneten Küche orientiert sich an einer leichten, modernen, bezahlbaren Gourmetküche.



Chefkoch Heiko Lacher | Gebrannte Sellerie in Calamansi-Sauce



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 2,5 Std.  
+ 6 Std. Garzeit



Eine Sellerieknolle auf einem Holzkohlegrill ca. 6 Stunden garen, mehrfach wenden. Den zweiten Sellerie putzen und schälen. Eine Hälfte fein, die andere grob würfeln. Die feinen Würfel in einem Topf in Weißweinessig, Wasser und Zucker garen. Anschließend die Selleriewürfel mit einer Räucherpistole räuchern. Die groben Würfel weichkochen. Die Sellerieschale klein schneiden, in Haselnussöl anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen, leicht simmern lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren, abschmecken und beiseitestellen, vor dem servieren aufschäumen. Für den Espuma, den weichgekochten Sellerie pürieren, ohne dass Klumpen entstehen. Die Konsistenz des Pürees sollte leicht flüssig sein. Das Püree abschmecken und in einen Sahnebereiter füllen. Den Calamansisaft aufkochen

und das Agar Agar unter ständigem rühren einrieseln lassen. 3 Minuten simmern und in einer flachen Schale abkühlen lassen. Die gestockte Masse mit einem Mixer glattrühren. Haselnüsse im Ofen bei 170 Grad goldbraun rösten und dann leicht zerstoßen.

4 gleichgroße Stücke aus dem gebrannten Sellerie schneiden und in Butter und Haselnussöl anbraten. Das Calamansigel in die Mitte eines tiefen Tellers geben, die gerösteten Haselnüsse, Selleriesamen, die Selleriewürfel und das Selleriestück darauf geben. Alles mit dem Espuma bedecken und mit dem aufgeschäumten Selleriesud übergießen. Als finish ein Paar Tropfen vom Schnittlauchöl draufgeben und das Gericht servieren. Ganz zum Schluss ein wenig von der Belper Knolle drüber hobeln.

### Für 2 Portionen

- 2 Sellerieknollen
- 150 g Haselnüsse
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Calamansipüree
- Boiron
- 4 g Agar Agar
- 100 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- Selleriesaft aus 1 Staude Seller
- 300 ml Geflügelfond
- 1 Belper Knolle
- 10 g Selleriesamen geröstet
- Etwas Sahne