

Knollensellerie-Gratin mit Rote-Bete-Salat – ein Rezept von Franz Keller



Knollensellerie wird meistens gekocht verzehrt. Wir alle kennen ihn als Klassiker im Suppengemüse, doch er lässt sich auch hervorragend braten und panieren oder roh als Salat verzehren. Darüber hinaus kann Sellerie in der Knollenvariante problemlos mit anderen Gemüsesorten wie hier Roter Bete kombiniert werden.



Zutaten für 4 Personen:

Für das Knollensellerie-Gratin:

100 g Risotto-Reis
1/8 l fettarme Milch
1/8 l Wasser
300g Knollensellerie
80 g Parmesan

Für den Rote-Bete-Salat:

400 g Rote Bete
Kümmel
10 g Salbei
1 EL Honig
1 TL Apfelessig
Salz

Tipps von Franz Keller:

- Das Wasser, in dem die Rote Bete gegart wird, sollte nicht salzig sein, da den Knollen ansonsten die rote Farbe entzogen wird.
- Beim Schälen der rohen Roten Bete am besten mit Küchenhandschuhen arbeiten, da sich die Haut sonst rot verfärbt.

Zubereitung (ca. 25 Minuten):



Für das Knollensellerie-Gratin:

Den Risotto-Reis gut waschen und mit der Milch und dem Wasser zum Kochen bringen. Etwas salzen. Den Knollensellerie schälen, fein würfeln und zum Reis geben. Den Parmesan reiben. Wenn der Reis bissfest gegart ist, alles pürieren.



Das Püree in eine feuerfeste Form geben, mit dem Parmesan bestreuen und bei Oberhitze für 5 bis 10 Minuten gratinieren lassen.



Für den Rote-Bete-Salat:

Die rote Bete schälen und in etwas Wasser garen. Das Kochwasser aufbehalten und die rote Bete in kleine Würfel schneiden. Den Honig mit dem Apfelessig vermengen.



Den Kümmel gut mörsern und den Salbei fein hacken. Beides zur Honig-Apfelessig-Mischung geben. Etwas vom Kochwasser der Roten Bete und die Rote-Bete-Würfel hinzufügen und alles gut vermengen.



Den Rote-Bete-Salat zusammen mit dem Knollensellerie-Gratin anrichten und servieren.

Guten Appetit!