



Lohnt sich.

# Creamy Celery

Sellerie-Steak mit Sellerie-Creme, geröstetem Rosenkohl, Topinambur-Chips und Senf-Kapern-Rahmsauce



## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Sellerie-Steaks & Sellerie-Creme

- 1 Knollensellerie
- 120 g vegane Sahne
- 50 g vegane Butter
- etwas Apfelessig
- ein Zweig Rosmarin, die Nadeln fein gehackt
- ein Schuss Rapsöl
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskat)

### Für den Rosenkohl

- 120 g Rosenkohl
- ein Schuss Apfelessig

### Für die Topinambur-Chips

- 100 g Topinambur
- Rapsöl oder neutrales Öl zum Frittieren

### Für die Senf-Kapern-Rahmsauce

- ein kleines Stück vegane Butter
- 1 EL Mehl
- 0,1 l Weißwein
- 1 EL kleine Kapern
- 1 TL Senf



Lohnt sich.

## Zubereitung

1. Sellerie vorbereiten Sellerie schälen und aus der Knolle 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Rest für die Creme aufbewahren. Senf, Rosmarin, einen Schuss Apfelessig, Salz und Pfeffer mischen und Selleriesteaks damit einreiben.
2. Sellerie-Steaks rösten Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sellerie mit etwas Öl in eine Auflaufform geben und ca. 30–35 Minuten rösten bis er goldbraun ist, zwischendurch einmal wenden.
3. Sellerie-Creme Den restlichen Sellerie klein schneiden und in der veganen Sahne 15-20 Minuten sanft pochieren (nicht kochen). Sellerie ohne Sahne im Mixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Gerösteter Rosenkohl Rosenkohl putzen, einzelne Blätter abzupfen. In heißem Öl 2–3 Minuten scharf anbraten. Mit einem Schuss Apfelessig ablöschen. Salzen und beiseitestellen.
5. Topinambur-Chips Topinambur fein hobeln. In 150°C heißem Öl 3–4 Minuten frittieren, bis er goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.
6. Senf-Kapern-Rahmsauce In einem kleinen Topf vegane Butter schmelzen, Mehl einrühren. Mit Weißwein und etwas veganer Sahne (aus Schritt 3) ablöschen. Senf und gehackte Kapern einrühren. 3–5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

## weitere Rezepte:

- [Crunchy Cabbage Roll](#)
- [Five Spice Fusion](#)
- [Glazed Salmon](#)