

Knuspriges Sellerieschnitzel mit warmem Kartoffel-Gurkensalat

Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat bringt genau den Kontrast auf den Teller, der ein gutes Schnitzelgericht ausmacht: eine kräftig gebräunte, knusprige Panade um zarten Sellerie und daneben einen saftigen, noch leicht warmen Kartoffelsalat mit frischer Gurke. Die Selleriescheiben werden kurz vorgegart, damit sie beim Braten innen wirklich weich werden, ohne dass die Panade zu dunkel gerät. Dijon-Senf in der Panierflüssigkeit gibt Würze, ohne den Sellerie zu überdecken. Beim Kartoffelsalat sorgt heisse Gemüsebouillon dafür, dass die Kartoffeln das Dressing aufnehmen. Die Gurke kommt erst kurz vor dem Servieren dazu und bleibt frisch und knackig. So entsteht ein unkompliziertes herzhaftes Hauptgericht mit deutlich unterschiedlichen Texturen.

4–6 Portionen | 55 Min. | 13 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1.2 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Salatgurke (in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 Zwiebel (sehr fein gewürfelt)
- 200 ml Gemüsebouillon (heiss)
- 3 EL Apfelessig
- 2 TL körniger Senf
- 4 EL Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch (in feine Röllchen geschnitten)
- 1 TL Salz (plus mehr zum Abschmecken)
- 0.5 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1.2 kg Knollensellerie (geschält)
- 100 g Weissmehl
- 180 ml Sojadrink (ungesüsst)
- 1 EL Dijon-Senf
- 160 g Paniermehl
- 1 TL Salz
- 0.5 TL schwarzer Pfeffer
- 100 ml Rapsöl (zum Braten, nach Bedarf)

Zubereitung

- 01 Kartoffeln garen: Kartoffeln ungeschält in Salzwasser je nach Grösse 18 bis 22 Minuten garen. Sie sollen vollständig gar sein, aber beim Schneiden nicht zerfallen. Abgiessen, kurz ausdampfen lassen und noch warm schälen.
- 02 Sellerie vorgegaren: Während die Kartoffeln kochen, den Sellerie in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem zweiten Topf mit leicht gesalzenem Wasser 7 bis 9 Minuten knapp weich kochen. Ein Messer soll hineingleiten, die Scheiben müssen aber stabil bleiben. Abgiessen und gründlich ausdampfen lassen.
- 03 Kartoffeln marinieren: Die noch warmen Kartoffeln in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit der fein gewürfelten Zwiebel in eine grosse Schüssel geben. Heisse Gemüsebouillon, Apfelessig, körnigen Senf, Salz und Pfeffer verrühren und darübergiessen. Vorsichtig mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 04 Salat fertigstellen: 4 EL Rapsöl unter die Kartoffeln heben. Gurkenscheiben und Schnittlauch erst jetzt dazugeben und vorsichtig mischen. Abschmecken. Der Salat soll saftig und deutlich würzig-säuerlich sein, aber nicht in Dressing schwimmen.
- 05 Panierstation vorbereiten: Mehl auf einen flachen Teller geben. Sojadrink und Dijon-Senf in einem tiefen Teller glatt rühren. Paniermehl auf einen dritten Teller geben. Die Selleriescheiben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 06 Sellerie panieren: Jede Selleriescheibe zuerst dünn im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Danach vollständig durch die Sojadrink-Senf-Mischung ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Die Brösel leicht andrücken, ohne die Panade zu verdichten.
- 07 Goldbraun braten: Eine grosse Pfanne etwa 5 mm hoch mit Rapsöl füllen und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Schnitzel portionsweise pro Seite etwa 3 Minuten braten. Sie sind richtig, wenn die Panade gleichmässig tiefgolden und knusprig ist. Fertige Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 08 Servieren: Den noch leicht warmen Kartoffel-Gurkensalat auf einer grossen Platte oder auf Tellern verteilen. Die Sellerieschnitzel direkt aus der Pfanne daneben anrichten und sofort servieren, damit die Panade knusprig bleibt.