

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Marinierte Grünkohlstiele mit Sellerie, Johannisbeerholzöl & Grünkohl

Zutaten für 4 Personen

Selleriepüree:

½ Knolle Sellerie
300 ml Milch
50 g Butter
Salz

Geschmorter Sellerie:

1 Knolle Sellerie
100 g Butter
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Johannisbeerholzöl:

500 g Holz vom schwarzen Johannisbeerbusch
1 l neutrales Pflanzenöl

Marinierte Grünkohlstiele:

1 kg Grünkohl
50 g eingelegte schwarze Johannisbeerblätter
(die jungen Blätter im Frühjahr pflücken und in
3 Teile Essig, 2 Teile Wasser, 1 Teil Zucker einlegen)
50 ml Einlegeflüssigkeit von den Johannisbeerblättern
2 EL Honig
100 ml kaltgepresstes Olivenöl
Salz

Selleriechips:

½ Knolle Sellerie
neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
Salz

Grünkohlchips:

Grün von 1 kg Grünkohl (Stiele mariniert)
Etwas Öl
Salz

Zubereitung

Selleriepüree:

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch und Butter in einen passenden Topf geben, salzen und zugedeckt köcheln, bis die Selleriewürfel weich sind. Abseihen und Flüssigkeit beiseite stellen. Die Selleriewürfel in einem Standmixer fein pürieren und nach Bedarf mit der Flüssigkeit verdünnen. Abschmecken und warm halten.

Geschmorter Sellerie:

Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Auf ein Backblech verteilen. Butter kleinwürfelig schneiden und auf den Selleriewürfeln verteilen. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln, alles gut durchmischen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze schmoren, bis die Selleriewürfel weich sind und eine schöne hellbraune Farbe angenommen haben. Warm halten.

Johannisbeerholzöl:

Das Holz mit dem Hammer fest klopfen. Mit dem Öl in einem Vakuumbutel geben und gut verschweißen (alternativ kann ein hitzebeständiges Weckglas verwendet werden). Im Dämpfer 3 Stunden bei 80 Grad dämpfen. Abkühlen lassen und abseihen.

Marinierte Grünkohlstiele:

Den Grünkohl waschen und das Grün und die Stiele voneinander trennen. Die Stiele in kochendem Wasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten im Standmixer fein mixen und abschmecken. Die fein geschnittenen Grünkohlstiele damit marinieren. Beiseite stellen.

Selleriechips:

Sellerie schälen und mit dem Hobel fein blättrig hobeln. Das Öl auf 180 Grad erhitzen und den Sellerie darin frittieren. Auf einem mit Küchenpapier belegten Blech abtropfen lassen und salzen.

Grünkohlchips:

Das Grün von den zuvor verwendeten Stielen in kleine Stücke zupfen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl beträufeln und salzen. Bei 200 Grad Umluft im Backrohr rösten bis der Grünkohl knusprig ist. Auskühlen lassen.

Anrichten:

In einer Schale 3 Esslöffel vom warmen Selleriepüree anrichten, die geschmorten Selleriewürfel darauf verteilen. Mit dem Johannisbeerholzöl beträufeln. Die marinierten Grünkohlstiele darauf drapieren. Mit den beiden Chips vollständig bedecken.

Hinweis:

Alternativ, wenn es schnell gehen muss, kann anstatt des Johannisbeerholzöls ein höchstqualitatives, toskanisches Olivenöl verwendet werden. Sein grün, grasiger Geschmack passt sehr gut zu Grünkohl. Eine Alternative zu den Johannisbeerblättern sind frische Kräuter wie Melisse, Petersilie oder Basilikum.