



KÜNSTLERKOCHEBUCH

Schreiben ist ein Experimentieren mit Wörtern, Malen ein Experimentieren mit Farben und Formen.

Ausgetretene Pfade zu gehen langweilt nur!

Auch beim Kochen probiere ich ständig Neues aus.

Panieren und Überkrusten mal anders

Ob Fleisch oder Fisch, Kalbsschnitzel oder Saibling, man muss nicht immer Semmelbrösel und Ei zum Panieren nehmen. Hier die oft geschmackvolleren Alternativen: Nüsse, Laugenstangen, Cracker, Käse usw.

Voraussetzung ist, dass Sie einen Küchen- oder Stabmixer haben.

Sehr gute Dienste leistet eine alte elektrische Kaffeemühle für kleinere Mengen an Pfeffer, Piment, Nüssen, getrockneten Zutaten.

Aber Vorsicht: Einmal oder zweimal kurz den Knopf der Kaffeemühle betätigen und schon ist das Material aufgemahlen. Tasten Sie sich heran! Lieber ein paarmal kürzer mahlen, als einmal zu lange. Bei Nüssen, Mandeln usw. wollen Sie kein feines Mehl, sondern eine körnige Masse, die ruhig Stücke von gut Streichholzkopfgröße enthalten soll!

TIPP: Nehmen Sie beim Nüsse mahlen jeweils nach kurzer Betätigung des Mahlwerks das Mehl heraus und sortieren die größeren Stücke wieder in die Mühle, das geht ganz flott und verhindert, dass das feinere Mehl zu einer klebrigen Masse vermahlen wird, bei der schon das Öl austritt.

ÜBERSICHT:

1 Reine Nusspanade

für Fisch, Geflügel, Gemüse, Käse

2 Nusspanade mit Käse

für ital. Schnitzelchen, Filet

3 Paniermehl aus Brezel, Salzstange, Cracker, Sesamknäcke etc.

für Käse (Gouda), Gemüse (Selleriescheiben)

5 Paniermehl aus Asia-Knabbermischung

für Fisch, chin. Fleischbällchen

6 Paniermehl aus gebrannten Mandeln oder Nüssen

für Gemüse (Blumenkohlscheiben), Putenschnitzel

7 Paniermehl aus gebrannten Kaffee- und Kakaobohnen oder

Salz- oder Rauchmandeln

für Fisch, Rindersteak

1 Nüsse oder Nussmischungen

Ersetzen Sie die Semmelbrösel nur zur Hälfte durch Nüsse, denn eine reine Nussmasse würde recht hart ausbacken – das wiederum wäre gut zum Überkrusten bei saftigem Fleisch oder Fischen.

Zum Schluss kann man vor dem Auftragen den Geschmack noch verstärken durch Beträufeln mit dem entsprechenden Öl: Bei Haselnusspanade reichen ein paar Tropfen geröstetes Haselnussöl, um dem Ganzen einen letzten Kick zu geben.

BEISPIEL:

Putenschnitzel in Haselnuss-Panade

mit Spargel und Kartoffelpüree

Dünne Putenschnitzel

mit

***etwas Paprika, Rosmarin,
schwarzem Pfeffer***

einem Hauch Salbei und Thymian

würzen und salzen.

Alternativen: Dekus-, Cajun-, Steak- oder das klassische Hähnchen-Gewürz

Mit **Stärkemehl** bestäuben und wie gewohnt in der Panadestraße durch die Eimasse ziehen, die gleichfalls mit etwas Salz und Paprika verrührt ist.

Haselnüsse

wie oben beschrieben zu einem groben, stückigen „Mehl“ aufmahlen und mit

ein paar Krümeln Muscovado-Zucker (Roh-Rohzucker)

versetzen, der beim Braten karamellisiert. Darin die Putenschnitzel wenden.

In **neutralem Fett oder Öl**

vorsichtig anbraten, Hitze nicht zu hoch wählen, um die Panade nicht zu verbrennen.

Beilagen, Spargel und Kartoffelpüree,

wie gewohnt zubereiten.

TRICK: Ab und zu ein kleines Stückchen Butter zufügen. Beim Verdacht, dass die Pfanne schon zu heiß ist und das Bratgut leidet, Pfanne von der Flamme ziehen und gern ein größeres Stück Butter zugeben.

2 Nusspanade mit Käse

Es eröffnen sich unendlich viele Möglichkeiten:

z.B. Walnuss-Cashew-Gouda auf Rinder- oder Schweine-Filet
oder

Mandel-Kombinationen mit Kalbskoteletts

oder

Pinienkerne, ital. Hartkäse und Kräuter als Kruste auf Saibling
oder ...

BEISPIEL:

Schweineschnitzelchen in Pinienkern-Pandano-Panade

Mit Gemüse-Pfanne: Artischocken, Pilze, Tomaten, Fenchel,
Paprika

Alternative: Auf italienischem Salat



Schnitzel, besser aber Nackensteaks

auf etwa 8 mm Dicke klopfen (oder schneiden lassen)

mit **Paprika**
schwarzem Pfeffer
etwas Oregano

würzen und salzen.

Panieren mit

1/3 Semmelbrösel
1/3 Pinienkerne und
1/3 geriebenen Gran Pandano
(ersatzweise Parmesan)

Wenn frisch vorhanden, kleingehackt zufügen:

2 Basilikum und Salbeiblätter

Achtung: Auch Eimasse und Nusskäsemischung leicht würzen
und ein paar Krümel Muscovado-Zucker zugeben!

Goldbraun braten in einer Mischung aus

Butter und Olivenöl (raffiniertes Olivenöl, damit es
nicht so schnell verbrennt)

Für die Gemüsepfanne

Kirschtomaten

halbieren und in einer Pfanne, die nachher auch in den Backofen darf, anbraten

Fenchel und Paprika

kurz in der Mikrowelle erhitzen bis halbgar, dann kurz mitbraten

Den Fenchel mit

½ Tl. Muscovado-Zucker

bestreuen, Pilze und Artischocken zugeben und die Pfanne mit dem

Pfeffer Ihrer Wahl

abstäuben.

Wer mag, streut nun noch seinen Lieblingsgratin-Käse darüber.

Und jetzt die Pfanne im Backofen bei 180⁰ Umluft 5-10 Minuten überbacken.

Zum Schluss das Ganze mit einer Mischung aus

¼ Tasse Bio-Sahne und

¼ Tasse Rotwein

1 El Tomatenmark

etwas gekörnter Brühe,

Cayennepfeffer

Oregano

übergießen, Pfanne etwas bewegen (rütteln) zum Verteilen der Sauce und kurz den Rotwein verkochen lassen.

Dazu Ciabatta-Brötchen.

BEISPIEL 2:

Welsfilet mit Pinienkern-Pandano-Kruste mit Spinat



Welsfilet (oder Steinbeißer oder nach Belieben)

mit

**Salz
schwarzem Pfeffer
etwas Oregano**

würzen. Nun die Stücke halbieren oder sogar vierteln, damit mehr knusprige Randzonen entstehen!

Bereiten Sie eine Masse aus

**½ Tasse Semmelbrösel
½ Tasse Pinienkerne und
½ Tasse geriebenen Gran Pandano
(ersatzweise Parmesan)
8 Basilikum und Salbeiblätter gehackt und
3 Ei Butter**

Die Menge reicht für zwei handgroße Filets. Kneten Sie die Zutaten durch und breiten Sie sie auf den vorgewürzten Filets aus. Achten sie darauf, dass die Masse bis zum Rand reicht, damit sie in der heißen Butter knusprig bräunen und karamellisieren kann.

Streichen Sie Butter in die Auflaufform und legen ein paar Kräuterblätter hinein, um ein Anbacken sicher zu verhindern. Gießen Sie darüber zum Schluss vorsichtig

ein paar Fäden Olivenöl

Nun wird die Auflaufform bei 1800 Umluft für etwa 10 Minuten in den Backofen geschoben. Die Garzeit hängt von der Dicke des Filets und der Materialstärke der Auflaufform ab.

Eine schwere Gussform isoliert zunächst die Hitze von unten etwas. Fisch gart leider sehr schnell, ist die Kruste tatsächlich braun-knusprig, ist der Fisch u.U. für manchen Geschmack schon zu sehr durch. Ich allerdings schätze es, wenn er schon von selber zerfällt.

BEISPIEL 3:

Mandelschnitzel mit Palmherzen

Panade bereiten aus ungefähr gleichen Teilen von
gebrannten Mandeln
gesalzene Mandeln
getrockneter Laugenbrezel

Dazu eine trockene Brezel in kleinere Stückchen schneiden und mit dem Zauberstab zu grobem Mehl mahlen.

Nun die Mandeln vorsichtig mit dem Mixstab oder einer alten Kaffeemühle mahlen. Es bleiben immer Stücke übrig, die man aussortieren und nochmal mahlen muss.

Würde man versuchen, einfach die Mühle länger arbeiten zu lassen, würde schnell das Nuss-Öl austreten und die Masse klebrig machen.

Das Fleisch von zwei durchwachsenen Schweinesteaks gut klopfen und würzen mit

Paprika edelsüß
Paprika scharf
weißem Pfeffer oder
Pondicherry-Pfeffer
Basilikum und Salbei

Vorsicht beim Salzen wegen der Salzmandeln!
Nun mit der Mandel-Mehl-Mischung und Ei panieren und ***vorsichtig*** in Öl ausbacken.

Die ***Palmenherzen***
abtropfen, in ***Butter***
schwenken und am Ende
2 El Aprikosenmarmelade
und ***4 cl Grand Marnier***
zugeben, um die Palmenherzen zu glasieren.
Flambieren wäre natürlich auch möglich!

Besser Kochen? Auf Qualität achten!

FLEISCH:

Die einfachste Alternative, zu geschmackvolleren Koch-Ergebnissen zu kommen ist, Bioprodukte zu kaufen.

Glücklicherweise zogen meine Eltern in den 60ern selber Kaninchen. Und Geflügel wurde nur auf dem Markt bei einem Bauern gekauft, dessen Hof mein Vater kannte.

Unser Herd hatte einen eingebauten Drehspieß und es gab regelmäßig Hähnchen, die fantastisch schmeckten!

Kaufe ich heute eine Packung Hähnchenschenkel im Angebot, bin ich oft hinterher unzufrieden, da das Fleisch trotz kräftigen Würzens merkwürdig schmeckt, einen muffig-bitteren Beigeschmack entwickelt und nicht das typische Aroma zeigt, das ich gewohnt war.

In den 70ern hatte ich erstmalig das Glück, Fleisch zu probieren, das von einem Schwein stammte, welches definitiv nie einen Arzt gesehen, also keine Medikamente bekommen hatte und das von Privatleuten ausschließlich mit Essensresten, Runkeln, Kartoffeln und Äpfeln gefüttert worden war. Das Fleisch schmeckte nussig, war unglaublich zart und eine derartige Qualität habe ich kaum je wieder bekommen können. Fazit: Billig kaufen lohnt nicht, dann lieber verzichten!

Probieren Sie auch mal normale Diskounter-Sahne gegen Bio-Sahne. Sie werden feststellen, dass das Bio-Produkt weicher und runder schmeckt, die billigere Ware aber einen leicht herben, künstlichen, unangenehmen Geschmack aufweist!

Dementsprechend schmeckt der Kaffee, schmecken Soßen mit Bio-Sahne auch besser.

PFEFFER

Probieren Sie statt Pfeffer aus dem Streuer, Pfeffer selber zu mahlen. Der frisch gemahlene Pfeffer

schmeckt doppelt so gut, weil die ätherischen Öle nicht verfliegen oder oxydiert sind.

Meine Lieblingsalternative zu schwarzem Pfeffer ist **Pondycherry Pfeffer** (mit Salz fermentiert): schmeckt leicht nussig und viel feiner.

Muss es nicht gerade schwarzer Pfeffer sein, nehme ich meist **Poivre D'Espelette**, den roten „Pfeffer“ aus Schoten, die zu scharf für Paprika und zu mild für Chili sind. Das fruchtige Aroma, das mittransportiert wird, ist den Aufpreis wert.

Nehmen Sie sowieso schon eine bunte Pfeffer-Mischung, können Sie auch gleich ein paar Wacholderbeeren und Pimentkörner dazugeben, um den Gaumen noch mehr zu kitzeln.

Lang-Pfeffer und **Tonka** sind übrigens nicht mein Ding, was nicht heißen muss, dass Sie damit nicht gute Erfahrungen machen können!

ZUCKER

Ob beim Backen oder Kochen: Wenn Sie Zucker verwenden, greifen Sie doch mal zu **Muscovado-Roh-Rohrzucker**. Der braune Zucker kommt mit einem leichten Lakritz-Geschmack daher und verbessert alle Ergebnisse!

Olivenöl

Leider haben Tests ergeben, dass viele durchaus teure Olivenöle in den Läden eigentlich „unzumutbar“ sind.

Ich nehme das von Tim Mälzer vorgestellte Öl von Solivellas und bin davon wahnsinnig begeistert. Den komplexen fruchtigen Geschmack und den seidigen Abgang muss erst einmal ein anderes ÖL bieten!

Dazu kaufe ich ungefärbte schwarze Oliven (die sind nur violett-braun und nicht wirklich schwarz) in Salzlake, trockne sie ab und lege sie in das Solivellas-Öl ein – das Ergebnis ist etwas geradezu Himmlisches: ein paar

ingelegte Oliven, etwas Käse, Salami auf einem hellen Brot oder auf Salatblättern. Dazu ein sizilianischer Rotwein. Da geht auch an verhangenen Tagen die Sonne auf!

Natürlich kann man mit dem kaltgepressten Öl nicht superheiß braten, aber kurz **und** nicht so heiß **und** gern mit etwas Butterzusatz geht das schon!

SAUCEN

Worchestershire-Sauce: Die bessere Alternative ist „**Henderson´s Relish**“, eine „Yorkshiresauce“, die natürlich kein Relish ist, aber wie eine mildere, fruchtigere Version der bekannten Worcester-Saucen daherkommt.

Sojassauce:

Auch die gibt es ohne Glutamat und mit Salzreduktion!

Kikkoman stellt eine um 30% salzreduzierte Sojasauce her, die ganz fabelhaft schmeckt.

Soja-Würz-Saucen-Mix (Miso-Sauce)

¼ Tasse Kikkoman

¼ Tasse süße Sojasauce (Ketjap Manis)

¼ Tasse eingekochten Mirin-Wein und Sherry

½ TL Chinagewürz

1 El Misopaste

einmal ganz kurz aufkochen und durchsieben! Abfüllen!

Ein Allround-Saucenmix, den man direkt auf Nasi Goreng oder in Chinesische Suppen oder auf gebratenes Fleisch geben kann. Ich habe es sogar schon tropfenweise in Linsensuppen verwendet.

ESSIG

Ärgerlicherweise haben auch hier Tests gezeigt, dass die angeblich langgelagerten, teuren Modena-Essige oft Fälschungen sind.

Mehr Geschmack am Essig?

Ich fülle im Sommer eine Flasche mit frischen Kräutern wie Beifuß, Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, etwas Piment, Lorbeerblättern, Salbei und gieße auf mit Sherry- oder Walnussessig oder einem Mix aus beidem. Die Flaschen sollten aber mindestens drei Wochen reifen.

Kräuteressig mit etwas Olivenöl oder Nussöl vermischen und der Salat schmeckt doppelt so gut.

Diverses

Kartoffelauflauf ultimativ



4-6 Kartoffeln

dünn schneiden und

1 Lauchstange,

1 kleine Fenchelknolle

in feine Streifen schneiden

anbraten in **Butter-Öl-Mischung**

gekochten Schinken, kleingeschnitten

zum Schluss kurz mitbraten

Schließlich alles in die Auflaufform schichten und
etwas Brühe (Knorr Boullion PUR)

mit **1 Lorbeerblatt**
Kräutern nach Geschmack
¼ Tl. Kümmel,
3 Wacholderbeeren,
1 Pimentkorn,
1 Nelke

aufkochen, pürieren, durchsieben, mit
etwas Schmand
einkochen und auf die Kartoffeln geben



Dazu Entrecote oder Zwiebel-Pfeffersteak (s.o.) oder vielleicht einfach die Lieblingsbratwurst!

Jetzt noch ein Ducksteiner oder ein Guinness ...

Salsicca-Fenchel-Pizza



1 Flammkuchenteig (fertig)

Auf dem Backblech ausbreiten, die Ränder auf 1 Zentimeter doppelt legen und

etwas Brühe,

½ Tasse Weißwein oder Wermut

1 Pinnchen Ouzo

mit **etwas Oregano, Basilikum, Thymian**

¼ Tl. Kümmel,

etwas Muskat

schwarzem Pfeffer

einkochen, mit

3 Ei. Schmand oder Creme leicht

verrühren, etwas erkalten lassen,

1 Ei unterziehen

und alles auf dem Boden verteilen

Nun **4 kleine Salsicca-Würstchen**

kurz braun braten, aber nicht durchgaren, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit

1Radicchio

1kleine Fenchelknolle,

grob geschnitten auf dem Boden verteilen und bei 200° Umluft im Ofen abbacken

Salsicca-Fenchel-Auflauf

6-8 kleine Salsicca-Würstchen

der Länge nach einschneiden und vom Darm befreien, die Wurstmasse nachwürzen mit

½ TI Fenchel und Anissamen, in der Mühle aufgemahlen

¼ TI schwarzem Pfeffer

Dazu **1 Handvoll sehr grobe Semmelbrösel, in Milch eingeweicht,**

gründlich unterkneten

2 Fenchelknollen

putzen, halbieren, und

4-5 Stücke aus einer Lauchstange

in **Brühe**

halb garziehen lassen, dann

Brühe abgießen und aufbewahren!

Fenchel und Lauch in die Auflaufform geben.

¼ Tasse der Brühe

mit **2 El Schmand**

verrühren und drübergeben

Die Bratwurstmasse zu einer flache Platte drücken und die Form damit abdecken, etwas andrücken.

Bei 200⁰ Umluft für 20 Minuten backen – die Bratwurstmasse muss gut gebräunt sein!.

Der Supersalat zu scharfen Gerichten

1 Salatherz kleinschneiden

¼ Tasse Gurkenstückchen (möglichst scharf eingelegte oder Honiggurken!)

2 El Tomatenpaprika

4 El Bauernsalat (fertig von Rüma) oder Weißkrautsalat

Salatsoße:

**1½ Packung Petrella (süßscharfer
Peperoni-Frischkäse)**

1 – 2 El Buko balance

mit **etwas Essigsud aus der Tomatenpaprika-
Dose**

verrühren – dazu im Sommer ein kalter Weißwein!

Peters Serbisches Reisfleisch

Vorbereitung

1

1 Beutel Reis

kochen

2

½ Packung Pomito

mit **4 El Tomatenmark**

4 El Aivar

verrühren, aufwärmen und mit

gekörnter Hühnerbrühe

vorsichtig abschmecken, Achtung: Mit dem Fleisch kommen noch
Salz und Gewürze dazu!

3

1 gelbe Paprika

kleinschneiden und in der Mikrowelle 3-4 Minuten garen

4

1 Minidose Mais

und **1 kleine Dose rote Bohnen**

abtropfen und die Paprika dazugeben, beiseite stellen

5

1 kleingeschnittene süße Zwiebel

anbraten und mit

½ TI Bohnenkraut

1 TI Paprika scharf

abstäuben und das Paprika kurz karamellisieren lassen

6

2 Mettwürstchen

in Scheiben schneiden und beiseite stellen



150 Gramm Mett

mit

4 El Semmelbrösel

¼ Tl Rosenpaprika

¼ Tl Paprika edelsüß

½ Tl ital. Kräuter

¼ Tl Kümmel gemahlen

¼ Tl Schwarzen Pfeffer

etwas Koriander

etwas Kardamom

verkneten, zu einer Platte drücken und in der Pfanne anbräunen, wenden, weiterbraten und dann mit dem Pfannenheber zerteilen, die Mettwurstchenstücke am Ende kurz mitbraten

Fertigstellung

Alle Zutaten in der Pfanne zusammenrühren, nicht zu lange durchkochen, mit Cayennepfeffer abschmecken. Konsistenz bei Bedarf mit Tomatenmark oder Tomatensaft nach Geschmack einstellen.

TIPP: Wer´s gemüsig mild mag, gibt eine gemuste Möhre und eine kleine Dose Erbsen dazu und verzichtet weitgehend auf scharfes Paprika!

Variation:

Serbische Bohnensuppe

Wie oben, aber

nur **1/2 Beutel Reis**

oder **1 Handvoll Kartoffelwürfel**

und evtl. **mehr Bohnen**

verwenden, **Mais**

weglassen

Putengeschnetzeltes auf Asiasalat

Die Grundidee: Dosensalat wird mit fruchtigen und pikanten Zutaten abgeschmeckt und bildet die Grundlage für scharfes Putenfleisch.

Interessant für die Salatsoße sind praktisch alle pikanten Frischkäse, wie Bukos „India“ oder „Tapas“, aber auch ähnliche No Name Produkte.

½ Glas Asiasalat

(Mungbohnen, Bambussprossen, Tomatenpaprika, Pilze etc) abtropfen lassen

1 kl Dose Mandarinen

abtropfen lassen, den Saft auffangen

½ Beutel gekochten Reis

kalt werden lassen

4 El kleingeschnittene Essig-Gurken

2 Stücke kandierten Ingwer (in Sirup

eingelegt)

und ***2 TI kandierte Zitrone*** (kein Zitronat, nur hochwertige Ware)

Das Ganze verrühren mit einer Salatsoße aus

1El Peperoncini-Frischkäse

1El Mango Chili Frischkäse (o.ä.)

1El Schmand

2 El Mandarinenensaft

1El Sirup vom kandierten Ingwer

1 Putenschnitzel

in Streifen schneiden, mit einer Mischung aus

½ Stärkemehl und ½ Curry oder

Chinagewürz

bemehlen und im Wok oder in der Friteuse ausbacken,

mit ***2 El scharf-süßer Chilisauce*** (Frühlingsrollen- oder Hähnchensauce, evtl. mit Sambal Olek nachgeschärft) verrühren.

Den Salat auf Chicoréeblättern anrichten, das Fleisch drübergeben.

Vegetarisch: Chicoréeauflauf³

3 Chicorée

längs durchschneiden, den Strunk entfernen, die Blätter auf einem großen Teller aufblättern und für jede der 3 Chicorée eine andere Marinade anrühren und auf den Blättern verteilen, dann diese in der Auflaufform, soweit möglich, wieder zu Chicoréehälften zusammenlegen!

Marinade 1

1 El Pistazien- oder Basilikumpesto

mit **1El Olivenöl**

und **1El Sahne**

verrühren

Marinade 2

1 El Pesto rosso

mit **1El Olivenöl**

und **1El Sahne**

verrühren

Marinade 3

1 El Mandelmus

mit **2 El Sahne**

verrühren

Das Ganze bei 200⁰ Umluft 15 -18 Minuten überbacken!

Chicoréeauflauf mit Lamm-Medaillons

Chicoréeauflauf wie oben zubereiten, größere Auflaufform wählen und nur 5 Minuten abbacken, dann

3 Lamm-Medaillons

würzen mit **schwarzem Pfeffer**

Basilikum

Salz

etwas Paprikapulver

etwas Thymian, Oregano, Rosmarin

Nur kurz scharf in der Pfanne auf beiden Seiten anbräunen, dann einmal durchschneiden und zwischen den Chicorée in der Auflaufform verteilen und 10 Minuten backen.

Vegetarisch: Sellerieschnitzel mit panierten Käse-Ecken und Orangenjus

Aus der Sellerieknolle nach Bedarf

2-4 zentimeterdicke Selleriescheiben

schneiden und in der Mikrowelle 3-6 Minuten vorgaren.

Nun **2 El Miso**sauce (siehe weiter oben)

mit **1 Tl Curry oder Asia- oder Wok- Gewürz** vermischen und die Selleriescheiben damit dünn einpinseln und beiseite stellen. Jede Scheibe Sellerie soll am Ende ein Stück Käse aufgelegt bekommen.

Gouda und Bergader Alm-Käse chili

in etwa 2cm dicke Stücke oder Ecken schneiden und mit Paprika edelsüß dick bepudern, dann wie üblich mit Ei und Semmelbröseln panieren. Darauf achten, dass beim Bergader, der schnell schmilzt, die Ecken gut bedeckt sind! Evtl. doppelt panieren!

Nun zunächst die Jus zubereiten:

2-3 El Aprikosenmarmelade

2-3 El bittere Orangenmarmelade

2-3 Tl Feigenessig

zusammen nur kurz aufkochen, beiseitestellen

Jetzt Sellerie und Käse in zwei verschiedenen Pfannen verarbeiten.

Dazu Sellerie auf einer Seite bräunen, Pause einlegen, Käsestücke rundum goldbraun braten und erst gegen Ende auch die andere Sellerieseite bräunen.

Sellerie auf vorgewärmte Teller geben, Käsestücke darauf arrangieren und mit dem Jus übergießen – dazu evtl. das Gefäß mit der Jus der Fließfähigkeit wegen nochmal kurz erhitzen.

Der Hammer! Funktioniert als Hauptgericht oder klein&fein als raffinierte Vorspeise!