

Sanft gerösteter Sellerie mit Gorgonzolacreme

896

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Comfort, S. 105

Bemerkungen: Wird Knollensellerie langsam in Öl gegart, bekommt er eine herrlich weiche, buttrige Konsistenz und ist unglaublich angenehm zu essen. Die Sauce ist irgendwas zwischen Muhammara (ohne Semmelbrösel) und Romesco-Sauce (mit Haselnusskernen statt der üblichen Mandeln). Serviert das Gericht warm oder lauwarm entweder als eigenständiges Gericht oder als Beilage zu so etwas wie Brathähnchen.

Vorbereiten: Die Gorgonzolacreme lässt sich bis zu 2 Tage im Voraus zubereiten; im Kühlschrank aufbewahren. Wenn ihr mehr davon machen wollt: Sie passt hervorragend zu Ofenkartoffeln. Das fertig-gestellte Gericht wird nicht besser, wenn es länger ruht.

Nov 24: Wir haben das Rezept nur der beiden Saucen wegen mit vier Sternen versehen. Der Sellerie schmeckt überraschend wenig nach Sellerie. Gail meint, Kartoffeln würden es in diesem Fall auch tun. Beide Saucen sind toll, aber sie passen nicht zusammen. Als Ganzes ist das Gericht ein bisschen zu viel des Guten

Zutaten 170 ml Olivenöl
2 Bio-Zitronen, 6 Streifen dünn abgeschält, 50ml Saft ausgepresst
6 Knoblauchzehen, geschält und angedrückt
1 EL Kreuzkümmelsamen, grob zerstoßen
1 große (oder 2 kleine) Sellerieknolle(n), geschält und in 6-8 Spalten geschnitten (1 kg)
200 g geröstete rote Paprikaschoten (aus dem Glas), abgetropft
50 g blanchierte Haselnusskerne, geröstet, plus 10 g grob gehackte Haselnusskerne zum Servieren
2 TL Granatapfelsirup
1 TL Aleppo-Chiliflocken
1 EL Rotweinessig
50 g Gorgonzola
80 g saure Sahne
5 g Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
5 g Petersilienblätter
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezept:

Für 4 Personen
Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.

Öl, Zitronenschale und -saft, Knoblauch und 2 TL Kreuzkümmel sowie 1 TL Salz in einer ofenfesten Form (23 x 32cm) verrühren. Die Selleriespalten hinzufügen. Wenden, sodass sie von Öl überzogen sind, dann flach nebeneinander in die Form legen. Die Form fest mit Alufolie verschließen und den Sellerie im Ofen 1 Stunde 30 Minuten garen; nach der Hälfte der Zeit wenden. Dann die Ofentemperatur auf 180 °C erhöhen, die Folie entfernen und den Sellerie weitere 30 Minuten garen, bis er goldbraun und weich ist. Die Spalten auf einer Servierplatte anrichten und beiseitestellen.

Vom Öl in der Form 90 ml abmessen und in den Mixer füllen. Knoblauch und Zitronenschale herausfischen. Mit Paprikaschoten, Haselnüssen, Granatapfelsirup, Chiliflocken, Essig, dem restlichen TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Salz und reichlich Pfeffer glatt pürieren.

Den Gorgonzola in der sauren Sahne zerdrücken. Schnittlauch, 1 kräftige Prise Salz und etwas Pfeffer untermischen. Kalt stellen, bis serviert werden kann.

Etwa zwei Drittel der Paprikasauce zwischen den Selleriespalten verteilen, löffelweise Gorgonzolacreme dazwischensetzen. Sellerie mit Petersilie und gehackten Nüssen bestreuen. Servieren. Sollten noch Sauce und Gorgonzolacreme übrig sein, diese separat dazu reichen.