

Selleriemedallions unter der Kräuterkruste mit Brezenknödel und Rotkohljus **(Menge für ca. 10 Personen)**

Zutaten Selleriemedallions und Kräuterkruste:

- 3 normale Knollensellerie
- 500 g frischer Spinat (oder auch TK), blanchiert, abgeschreckt, ausgedrückt, püriert
- 1 Block Margarine (250g)
- 500 g Semmelbrösel
- ca. 100 g gehackte Kräuter
- 1 EL Senf

Zubereitung Kräuterkruste:

- ganz weiche Margarine mit etwas Salz im Rührgerät oder im Schlagkessel möglichst schaumig schlagen
- Spinatcreme, Senf und Kräuter zufügen, gut vermengen, dann die Brösel am Ende unterheben und kalt stellen

Vorbereitung Selleriemedallions:

- den Sellerie gut waschen/abbürsten und grob zuschneiden, jedoch nicht die komplette Schale entfernen
- auf der Aufschnittmaschine/Brotscneidemasch. bei Stufe 11/12 aufschneiden (oder von Hand ca. 2cm dick)
- die Scheiben im Salzwasser gar kochen —> portionsweise vakuumieren/kühlen/frieren

Brezenknödel (vegetarisch oder pflanzlich):

Zutaten:

- 1 kg Semmelbrösel
- 1 kg Laugengebäck
- 250 Margarine
- ca. 2,5 l Pflanzenmilch (Soja, Hafer)
- 100 ml neutrales Öl (Sonnenblume)
- 2 Zwiebeln, Brunoise
- Salz
- Muskat
- Pfeffer
- 10 EL geschrotete Leinsaat + 4 EL Mondamin (pflanzlicher Binder)

Zubereitung:

- Zwiebeln mit Butter glasig anschwitzen, Milch dazu und aufkochen
- das geschnittene/gebrochene Laugengebäck und die Semmelbrösel damit übergießen und alle Gewürze dazugeben + Leinsaat und Mondamin
- gut vermengen, 10 Min. ziehen und etwas abkühlen lassen
- straff in Klarsicht-Folie einschlagen wie ein Bonbon
- bei 100 Grad Dampf 45 Min. garen und komplett auskühlen lassen bzw. im Kühlschrank mind. 3-4 h runterkühlen, so dass es schnittfest wird
- Serviettenknödel kann problemlos weggefroren werden

Rotkohljus **(ergibt ca. 1 l)**

Zutaten

- 1 Rotkohl, grob gewürfelt
- 3 (rote) Zwiebeln
- 5 Scheiben getr. Tomate
- 1 frische Tomate
- 1 Handvoll Pilze
- 500 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 1 l Rotwein
- 2 l Gemüsebrühe (oder Vegi-Jus)
- Misopaste
- Sojasauce
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkörner
- 100 g Zartbitterschokolade
- zur Abbinden etwas Mondamin

Zubereitung:

- In einem größeren Topf mit neutralem Öl Zwiebeln, Rotkohl, Pilze, Tomaten und Gewürze miteinander scharf anschwitzen
- mit Johannisbeersaft und Rotwein ablöschen und fast komplett reduzieren
- dann mit GB auffüllen und auf ca. einen Liter reduzieren
- alles gut durchmischen (Pürierstab oder Standmixer)
- durch ein Spitzsieb passieren
- mit Schokolade, Miso, Soja, Pfeffer und Salz abschmecken
- evtl. noch etwas abbinden mit Mondamin und bei Bedarf leicht reduzieren