

Kochen

Bernd Bachofer

Mittwoch, den 16.02.2022

**Karamellierter Sellerie mit glasierten Shiitake Pilzen und Kokosschaum
Für 4 Personen**

Zutaten

Für den Kokosschaum

0,25 Schalotte, klein
2 Scheiben Ingwer, frisch
0,25 Knoblauchzehe
0,5 Chilischote
1 TL Sonnenblumenöl
1 Biolimette, Saft und etwas
abgeriebene Schale davon
2 Spritzer Sesamöl
2 Spritzer Fischsoße, Nuoc Mam
300 g Kokosmilch
0,5 TL Akazienhonig oder
Palmzuckersirup

Für den karamellisierten Sellerie

50 ml Sake, japanischer Reiswein
50 ml Reissessig, Mirin
75 g Zucker, braun
etwas Sesamöl
150 g Misopaste, hell Asialaden
200 g Knollensellerie
150 ml Gemüsebrühe

Für den Curry-Mais

4 Mini-Maiskolben
200 ml Wasser
2 Scheiben Ingwer, frisch
1 Msp. Currypulver
1 Msp. Kurkuma
1 Prise Meersalz

Für die Pilze

4 Shiitake-Pilze oder Austernpilze
2 Spritzer Traubenkernöl
1 TL Sojasoße, salzarm

Zubereitung

1. **Den Sellerie** schälen, abbrausen, trockentupfen und in rechteckige Stifte schneiden (5 cm lang und 1 cm breit).
2. Die Selleriestifte in Gemüsebrühe ca. 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Sake, Mirin, Sesamöl und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Misopaste untermixen.
4. Die Selleriestifte in die Marinade geben und ca. 2 Stunden marinieren.
5. **Inzwischen für den Kokosschaum** Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Chili abziehen bzw. schälen, entkernen. Alles in feine Würfel schneiden.
6. Sonnenblumenöl erhitzen. Vorbereitete Zutaten, mit ein wenig Limettenschale hell andünsten. Mit Limettensaft, Fischsauce und Sesamöl ablöschen.



7. Kokosmilch und Honig bzw. Sirup zugeben und aufkochen lassen.
8. Vom Herd ziehen und alles ca. 40 Minuten ziehen lassen.
9. **Den Mais** putzen und abbrausen. Wasser mit Ingwer, Currypulver und Kurkuma aufkochen lassen. Mais zugeben und ca. 4 Minuten bissfest garen.
10. **Für den Sellerie** den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.
11. Sellerie aus der Marinade heben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Den Sellerie auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten karamellisieren lassen.
12. Von den Pilzen den Stiel entfernen. Die Pilzkappe kreuzweise, dekorativ einschneiden.
13. Traubenkernöl erhitzen. Pilze darin von beiden Seiten anbraten. Sojasoße zugeben und die Pilze darin glasieren, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
14. Den Kokosschaum erneut gut mixen und danach durch ein feines Sieb passieren.
15. Kokosmischung erneut erwärmen und schaumig mixen.
16. Sellerie aus dem Ofen nehmen. Mais aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
17. Sellerie, Mais und Pilze mit dem Kokosschaum anrichten und servieren.