

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 10.03.2026

Galettes mit karamellisiertem Knollensellerie Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für die Galettes

175 g Buchweizenmehl
 etwas Meersalz
 375 ml Wasser, handwarm
 1 Ei, Größe M
 etwas Butter, zum Braten

Für den Belag:

60 g getrocknete Tomaten in Öl
 1,2 kg Knollensellerie
 1 Zwiebel, klein
 1 Bio-Zitrone, klein
 50 g Butter
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 EL Honig, flüssig
 0,5 Bund Petersilie
 400 g Sahne-Joghurt; z.B. griechischer Joghurt

Zubereitung

- Für die Galettes** Buchweizenmehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Nach und nach unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen das Wasser zugießen und klümpchenfrei einrühren. Das Ei gründlich unterschlagen. Teig abdecken ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Inzwischen für den Belag Tomaten** abtropfen lassen, dabei 1 EL Öl auffangen. Tomaten fein schneiden. Sellerie schälen, abbrausen und trocken tupfen. Sellerie in feine Streifen oder dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
- Butter und aufgefangenes Tomatenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Sellerie zugeben und ebenfalls unter Wenden andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig überträufeln und leicht karamellisieren. Zitronensaft (und nach Belieben 1-2 EL Wasser), bis auf 1-2 TL, zugießen. Sellerie unter gelegentlichem vorsichtigem Wenden bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10-15 Minuten (je nach Dicke der Selleriestreifen oder -scheiben) leicht sämig einköcheln, bis der Sellerie weich ist.
- Für die Galettes** etwas Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und den Teig unter Schwenken in der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen. Bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig an der Oberfläche gerade gestockt ist und die Unterseite leicht gebräunt. Galette wenden und fertig backen. Auf einem Teller zugedeckt warmhalten.
- Für den Belag** Tomatenstreifen unter den Sellerie rühren, bei mittlerer Hitze offen sämig einkochen.
- Zum Fertigstellen** Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Joghurt glattrühren, mit etwas Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken.
- Erneut etwas Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Eine Galette einlegen. Etwas Sellerie darauf verteilen. Galetteränder von allen Seiten leicht über den Belag klappen. Je etwas Joghurt und Petersilie aufstreuen, Galettes auf vorgewärmten Tellern anrichten, übrigen Joghurt extra dazu reichen. Dazu passt grüner Salat.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/galettes-bretonische-pfannkuchen-mit-karamellisiertem-knollensellerie-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.