

Kochen

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

Sellerie-Carpaccio mit Kräutersoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Carpaccio

4 Sellerieknollen, klein
etwas Salz
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner
etwas Meersalz, grob
etwas Olivenöl, für die Teller
etwas Meersalz, fein

Für die Kräutersoße

1 Lorbeerblatt, klein
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, rot
etwas Salz
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Stiel Thymian
etwas Pfeffer
3 EL Weißweinessig, mild
70 ml Olivenöl

Zubereitung:

1. Für das Carpaccio Sellerieknollen putzen, eventuell vorhandenes zartes Grün zugedeckt beiseitelegen. Knollen gründlich abbrausen, abtropfen lassen.
2. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser, Lorbeer und Pfefferkörner aufkochen. Knollen darin bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten vorgaren.
3. Inzwischen für die Kräutersoße die Mittelrippe aus dem Lorbeerblatt entfernen, Lorbeer fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen und getrennt fein hacken. Petersilie, Schnittlauch und Thymian abbrausen, trocken schütteln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls fein schneiden.
4. Knoblauch, Lorbeer und etwas Salz in einem Mörser fein mörsern. Knoblauchmischung, Thymian, etwas Pfeffer, Essig, Öl und Zwiebelwürfel verrühren. Petersilie und Schnittlauch untermischen. Eventuell mit etwas Salz abschmecken. Kräutersoße zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
5. Für den Sellerie Sellerieknollen gründlich abtropfen lassen. Eine große Auflaufform mit etwas Meersalz ausstreuen, die Sellerieknollen mit jeweils Abstand zueinander darauf setzen. Im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30-40 Minuten fertig garen. Sellerie aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen.
6. Zum Servieren Sellerie schälen und in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden.
7. Selleriegrün fein schneiden. 4 Teller jeweils mit etwas Olivenöl auspinseln. Die Selleriescheiben darauf überlappend auslegen. Mit der Kräutersoße beträufeln und nach Belieben mit etwas feinem Meersalz und Selleriegrün bestreuen und anrichten. Dazu passen Ciabatta oder herzhaftes Holzofenbrot.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-sellerie-carpaccio-mit-kräutersosse-100.html>

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