

Sellerie-Apfel-Carpaccio mit Pinienkernen, Parmesan und Kapern

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten:

- 3 EL mildes, fruchtiges Olivenöl
- 2 TL mittelscharfer Senf oder Dijonsenf
- 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Kapern
- 1 kleiner Knollensellerie
- 1 Apfel süß-sauer, knackig – Sorte je nach Saison
- 1 Schalotte
- 1 EL Pinienkerne (alternativ Sonnenblumen- oder Kürbiskerne)
- 20 g (1 Handvoll) Estragon (alternativ Rucola oder Sauerampfer)
- 50 g Parmesan oder Ziegenhartkäse
- Meersalzflöcken (alternativ grobes Salz)
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone abreiben und anschließend den Saft der Zitrone auspressen. 1 EL Kapern abspülen, abtropfen und klein hacken. In einer großen Schüssel Öl, Senf, Zitronenschale und -saft, Kapern, Salz und Pfeffer verquirlen und beiseitestellen.

Den Knollensellerie putzen, schälen und abspülen. Mit einem großen Küchenhobel oder der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, sofort in die Öl-Zitronen-Mischung geben und vorsichtig schwenken. 40 Minuten ziehen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett bei leichter Hitze in einer Pfanne rösten.

Die Schalotte in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Käse hobeln.

Den Apfel halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Selleriescheiben zusammen mit den Apfelscheiben auf einer Platte anrichten. Die in dünne Scheiben geschnittene Schalotte darüberlegen und mit dem restlichen Dressing beträufeln.

Mit Kapern, Pinienkernen, dem gehobelten Käse und Estragonblättern garnieren. Zum Schluss mit einigen Meersalzflöcken und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.