



## Im Bratfett geschmorter Sellerie mit Senfsalat

Die Idee, Bratfett nicht nur aufs Brot zu streichen, sondern darin winterliches Wurzelgemüse zu schmoren, stammt von Josef Floh von der Gastwirtschaft Floh in Langenlebar. Ausprobieren!

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### für den Sellerie:

Salz · 4 Zweige Thymian · 2 kl. Knollensellerie (à ca. 350 g) · 200 g Bratfett (Verhältnis Bratlsaft zu Schmalz sollte ca. 50:50 sein) S. 95 · 1 Knoblauchzehe

#### für das Sesam-Senf-Dressing:

1 EL grober Senf (mittelscharf) · 1 TL Kristallzucker · 100 ml weißer Balsamico (Condimento Bianco) · 70 g Stangensellerie (ca. 1–2 Stangen) · evtl. 15 g abgezipfter französischer Estragon · Salz · schwarzer Pfeffer · 350 ml Olivenöl · 150 ml helles Sesamöl (kalt gepresst, nicht geröstet)

2 EL geschälter Sesam · 150 g gemischte Wintersalate, z.B. scharfe Asia-Salate wie Mizuna, Blattsenf/Senf-kohl, aber auch Vogerlsalat (ersatzweise Babyspinat)

**1** Einen großen Topf mit kräftig gesalzenem Wasser und Thymian aufstellen. Sellerie gründlich waschen und im Salzwasser ca. 15–20 Minuten bissfest kochen. Am besten mit einem Holzspieß anstechen – man sollte fast keinen Widerstand spüren. Sellerie herausheben und abtropfen lassen. Mit einem großen Küchenmesser achteln

und in einer großen Pfanne mit dem geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in 1 EL Schmalz (vom Bratfett) anbraten, mit Bratfett angießen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten schmoren lassen, bis der Sellerie komplett weich und gebräunt ist (mit Messerspitze überprüfen). Immer wieder mit Bratlsaft übergießen (evtl. 1 Schuss Wasser ergänzen) und wenden.

**2** Für das Dressing Senf, Zucker, Balsamico, abgezogenen Stangensellerie, evtl. Estragon, Salz und Pfeffer mit einem Stab- oder Standmixer 1–2 Minuten auf hoher Stufe fein mixen. Nach und nach beide Öle einmischen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl langsam goldbraun rösten. Wintersalate waschen, trocken schleudern und mit 4 EL Dressing vermengen. Restliches Dressing anderweitig verwenden (s. Tipp).

**3** Abgetropften Sellerie mit dem Salat anrichten, Salat mit geröstetem Sesam bestreuen.

### GETRÄNK

gespritzter Quittensaft

### TRICK 17

Bratfett enthält neben Fett auch die Würze von Knoblauch und Kümmel. Reines Schmalz würde nicht das gewünschte Ergebnis bringen. Bratfett ist manchmal auf Bauernmärkten erhältlich. Dieses Rezept dient aber auch als gute Ausrede, wieder einmal einen Schweinsbraten vom Freiland Schwein S. 95 (mit reichlich Fetteinlagerung für gutes Bratfett) zuzubereiten.

### TIPP

Restliches Dressing in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält ca. 2 Wochen und passt sehr gut zu Asia-Salaten, Chinakohl, Endivien und Vogerlsalat.

### VARIANTE

Statt Sesamöl Kürbiskernöl verwenden. Den Salat dann mit gerösteten, grob gehackten Kürbiskernen bestreuen.