

Selleriesteak mit knackigem Paprika-Pistazien-Salat

Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Die Sellerieknolle schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Selleriescheiben 8 Minuten köcheln. Danach abgießen. In der Zwischenzeit die Marinade anrühren und dafür in einer kleinen Schüssel 6 EL Pflanzenöl und die restlichen Zutaten vermengen. 4 EL Pflanzenöl aufbewahren zum Bestreichen der Selleriescheiben später.

Für den Salat Zitrone halbieren und auspressen. Koriander fein hacken. Paprika vierteln, Kerngehäuse samt Stiel entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie längs in schmale Streifen schneiden und diese ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Pistazien schälen und mit der Hand oder dem Messer leicht andrücken und so zerkleinern. Alle Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Den Grill auf 230 Grad aufheizen. Die Selleriescheiben mit Pflanzenöl bestreichen und von beiden Seiten rösten bis sich das Grillrost abzeichnet und die Selleriescheiben goldbraun werden. Dann eine Seite mit der Marinade einstreichen und diese nochmals 2 Minuten auf dem Rost grillen. Ebenso mit der anderen Seite verfahren. Das Selleriesteak mit dem Paprikasalat servieren. Dazu passt ein frisches Baguettebrot.

ZUTATEN

Für den Sellerie:

- 1 Sellerieknolle
- 6 EL + 4 EL Pflanzenöl
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Rauchpaprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Koriandersaat, gemahlen
- ½ EL Salz
- ½ EL schwarzer Pfeffer

Für den Paprikasalat:

- 50 ml mildes Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 Bund Koriander
- 2 Paprika
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 60 g Pistazien, geröstet + gesalzen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seiher, kleine Schüssel, mittelgroße Schüssel, Zitruspresse