



Canapés mit Sellerietatar

Für die Sellerie-Taler die ausgestochenen Selleriekreise langsam in Nussbutter schmoren, bis sie goldene Bratspuren haben. Salzen, beiseitestellen.

Für die Sellerie-Mayonnaise die Sellerie-Würfelchen in Nussbutter weich dünsten, sie sollen nur leichte Bratspuren bekommen. Abkühlen lassen. Mit der Crème fraîche und einigen Spritzern Zitronensaft fein mixen, durch ein Sieb streichen. Mit der Mayonnaise, Misopaste und Salz vermengen. In eine kleine Squeeze-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Tatar blanchierten Knollen- und Staudensellerie, gewürfelte Tomaten, Schnittlauch und Aceto-Perlen leicht vermengen. Aus Crème fraîche, Sauerrahm, Meerrettich, Salz und Pfeffer eine geschmeidige Crème rühren. Geliermittel nach Packungsanweisung anrühren, dabei genau auf die Mengenangabe achten, denn das Tatar soll nur leicht gelieren, damit es besser stehen bleibt. Es



soll keinesfalls so fest werden, wie eine Sülze oder eine Götterspeise. Gemüse und Geliermittel unter die Crème heben und 2 Stunden kühlen.

Zum Anrichten benötigt man einen Anrichtering von 5 cm Durchmesser. Brotteller in Butter leicht anrösten. Brot in den Ring drücken. Tatar einschichten, leicht festdrücken, Ring abziehen. Selleriescheiben auflegen, einen kräftigen Klacks Mayonnaise aufbringen, mit kurz durch Essig-Öl-Marinade gezogenen Sprossen dekorieren.

Zutaten

Für 12 Canapés

Menge	Zutat
12 Stück	Sauerteigbrot-Kreise (Ø 5 cm)
	Sellerie-Taler
12 Stück	Sellerie-Taler (4 mm dick, Ø 5 cm)
2 EL	Nussbutter
	Sellerie-Mayonnaise
4 EL	feine Selleriewürfeln
1 TL	Nussbutter
4 EL	Mayonnaise (beste Qualität)
1 EL	Crème fraîche
1 TL	Misopaste
1	Bio-Zitrone
	Salz
	Sellerie-Tatar
1 Tasse	Knollensellerie (sehr fein gewürfelt, blanchiert)
1 Tasse	Staudensellerie (sehr fein gewürfelt, blanchiert)
10 Stück	eingelegte Tomaten (fein gewürfelt)
½ Bund	Schnittlauch (fein geschnitten)
2 EL	Aceto-Perlen (rot)
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Sauerrahm
2 TL	Meerrettich (frisch gerieben, ersatzweise Glas)
Etwas	Geliermittel (Sofort-Gelatine oder Agar-Agar)
	Salz, Pfeffer
	Deko
1 Hand voll	gemischte Sprossen
1 TL	milder Weißweinessig
2 EL	fruchtiges Olivenöl
	Zucker, Pfeffer, Salz