

# Rezept Claudia Burren

## Knollensellerieterrine im Wirzmantel auf Pilzsalat mit Zwiebelchuthney und Parmesan chips

### *Knollensellerieterrine im Wirzmantel*

#### *Zutaten:*

300 g Knollensellerie  
3 Blatt Gelatine  
75 g Vollrahm  
250 g Wirz

#### *Vorbereitung:*

Die Terrinen Form mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Den Knollensellerie in kleine Stücke schneiden. Den Wirz rüsten und ca. 3-5 Minuten in heissem Salzwasser blanchieren und anschliessend auf Eiswasser abschrecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vollrahm steif schlagen.

#### *Zubereitung:*

Die Terrinen Form mit dem blanchierten Wirz auskleiden. Die Knollenselleriewürfel in ein Lochgitter geben und bei 100 Grad Dampf ca. 20 Minuten dämpfen. Anschliessend den Knollensellerie mit wenig flüssigem Rahm mixen und nebenbei die Gelatine auflösen. Die Masse würzen mit Salz und weissem Pfeffer, die flüssige Gelatine begeben und die Masse auf Eiswasser abkühlen. Am Schluss den geschlagenen Vollrahm sorgfältig darunterziehen und ca. 2-4 Stunden im Schocker kühl stellen.

### *Pilzsalat*

#### *Zutaten:*

15 g Olivenöl  
10 g Schalotten  
5 g Knoblauch  
10 g Champignons, weiss, frisch  
10 g Steinpilze, tiefgekühlt  
5 g Morcheln, getrocknet  
20 g Weisswein  
Salz  
Pfeffer, weiss aus der Mühle  
25 g Sherryessig  
25 g Olivenöl  
5 g Honig  
5 g Schnittlauch  
5 g Petersilie

#### *Vorbereitung:*

Steinpilze aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen.  
Morcheln in Wasser einweichen.  
Champignons frisch putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.  
Schalotten und Knoblauch fein hacken.  
Petersilie fein hacken.  
Schnittlauch fein schneiden.

### *Zubereitung:*

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen , danach die gehackten Schalotten und den Knoblauch begeben und andünsten. Dann die Pilze begeben und mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und gut einreduzieren lassen. Mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. und im Schocker runter kühlen. Als Nächstes die Sauce parat machen. Sherryessig mit dem Olivenöl vermischen und mit Honig abschmecken. Am Schluss die Kräuter vermischen und begeben.

## **Rotes Zwiebelchuthney**

### *Zutaten:*

16 g Butter  
100 g Rote Zwiebeln  
20 g Rohrzucker  
30 g Apfelessig  
50 g Rotweinessig  
50 g Rotwein  
2 g Honig  
3 g Curry  
5 g Ingwer  
Salz  
Pfeffer, weiss aus der Mühle

### *Vorbereitung:*

Zwiebeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

### *Zubereitung:*

Die Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebelscheiben begeben und glasig dünsten. Danach den Zucker begeben und karamelisieren lassen und mit Apfelessig, Rotweinessig und Rotwein ablöschen. Currypulver, Honig und Ingwer begeben und ca. 40-50 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Parmesan chips**

### *Zutaten:*

100 g Parmesan

### *Vorbereitung:*

Ofen vorheizen. Blech vorbereiten.

### *Zubereitung:*

Parmesan in einer runden Form auf dem Backblech verteilen und anschliessend die Form entfernen.

Im Ofen bei 180 Grad ca. 5-7 Minuten backen bis sie goldgelb sind.