



## Rezept

# Sellerie «Café de Paris»

Wie Steaks – aber vegetarisch!

**30 Min**

Aktive Zeit



**90 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### SELLERIE

2 grosse Knollensellerie (je ca. 450 g) **Saison**

1 TL Salz

### CAFÉ DE PARIS

1 Schalotte, fein gehackt **Saison**

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Butter

1 TL Senf

1 TL Worcestershiresauce

2 TL Cognac

1 TL Paprika edelsüss

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten **Saison**

100 g weiche Butter, schaumig geschlagen

Salz, Pfeffer

## Und so wird's gemacht

### 1 von 4

**SELLERIE** Ungeschälten Sellerie mithilfe einer Bürste unter fließendem Wasser sehr gut reinigen. Rundum salzen, in Aluminiumfolie einpacken, auf ein Blech legen.

---

### 2 von 4

**GAREN IM OFEN** Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 60–80 Minuten garen.

---

**3 von 4**

**CAFÉ DE PARIS** Schalotte und Knoblauch in der warmen Butter 4–5 Minuten andämpfen, abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten vermischen, würzen.

---

**4 von 4**

**FERTIGSTELLEN** Sellerie aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen. Schälen, in Scheiben schneiden. Café de Paris-Butter schmelzen, dazu servieren.