



KNOLLENSELLERIE

VOM DREHSPIESS



4–5



Rotisserie,
Topf

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Knollensellerie
- 250 g Butter
- 1 Handvoll Fichtenwipfel, sofern sie Saison haben

Das Feuer anzünden und schön anfachen.

Den Sellerie auf den Drehspieß stecken und in der Nähe des Feuers, aber nicht über den Flammen oder der Glut garen lassen. Wichtig ist ein sanftes und langsames Garen über einen langen Zeitraum. Den Sellerie 2–3 Stunden lang drehen, bis er golden und zart ist.

Die Butter in eine Pfanne geben und diese an einer heißen Stelle über dem Feuer platzieren. Sie soll heiß und braun werden. Die Butter soll ordentlich Farbe bekommen, damit die Butter selbst braun wird und nicht nur die Molke. Die Butter dann sofort abseihen, am besten ein paarmal, um die verbrannte Molke zu entfernen und die goldene Butter separat aufzubewahren.

Den Knollensellerie halbieren und mit der Schnittseite nach unten in eine Schüssel geben. Mit der heißen gebräunten Butter bedecken und mit reichlich Fichtenwipfeln bestreuen. Wenn gerade nicht die Saison dafür ist, kann man die gebräunte Butter mit Zitrone und Senf würzen und mit Estragon bestreuen.