



Selleriesteaks mit veganer Café de Paris Butter

Für die Butter:

200 g vegane Butter

2 Esslöffel gehackte frische Petersilie

2 Esslöffel gehackter frischer Estragon

1 Esslöffel gehackter frischer Thymian

2 Esslöffel fein gehackte Schalotten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

2 Esslöffel Ibero Kapern Capucines

1 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 Prise(n) Cayennepfeffer

Salz & Pfeffer

Etwas Rinatura Zitronensaft Bio

Für die Selleriesteaks:

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 großer Knollensellerie

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Nach Belieben Gewürze (z.B. Knoblauchpulver,
Paprikapulver...)

Selleriesteaks mit veganer Café de Paris Butter

1.

Vegane Butter in einer Schüssel cremig rühren, bis sie weich ist. Die gehackte Petersilie, Estragon, Thymian, Schalotten, Knoblauch, Tomatenmark, Senf, fein gehackte Kapern, Worcestershiresauce und Cayennepfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Alles gut umrühren. Ggf. die vegane Café de Paris Butter auf ein Stück Backpapier geben und zu einer Rolle formen. Die Butterrolle fest in das Backpapier wickeln. Für mind. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Den Knollensellerie schälen und in dicke Scheiben schneiden, etwa 1 bis 1,5 Zentimeter dick.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Selleriestücke in das kochende Wasser geben und für etwa 5-7 min. kochen.

Nachdem der Sellerie gekocht ist, die Selleriestücke vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier

abtropfen lassen. In einer Schüssel den Zitronensaft, das Olivenöl und die Gewürze nach Belieben vermischen. Die gekochten Selleriesteaks in die Marinade legen und gleichmäßig mit der Marinade bedecken und kurz ziehen lassen.

Eine Grillpfanne oder eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die marinierten Selleriesteaks in die Pfanne legen und für etwa 3-4 min. pro Seite braten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.

Die Selleriesteaks mit der veganen Café de Paris Butter servieren.