

**Sellerie-Millefeuille mit Beurre Blanc und Granny Smith****Zutaten**

1 Knollensellerie  
1 Päckchen Butter  
1 Granny-Smith-Apfel  
200 ml Champagner oder Weißwein  
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
Sauerklee (alternativ: Gartenkresse oder Selleriegrün)  
Parmesan  
Olivenöl  
Kaviar (kann man auch weglassen)  
Pfeffer  
Fleur de Sel  
Alufolie

**Zubereitung**

Den Knollensellerie ungewaschen und ungeputzt mit 120 Gramm Butter und 20 Gramm Fleur de Sel fest in zwei Lagen Alufolie einwickeln und bei 200 Grad Umluft anderthalb Stunden im Ofen garen. In der Folie abkühlen lassen. Das kann man auch schon am Vortag machen und den Sellerie bis zu weiteren Verarbeitung im Kühlschrank lagern.

Die Knolle aus der Folie wickeln, abwaschen, trockentupfen und so dünn wie möglich schälen. Auf der Aufschnittmaschine, mit einem breiten Gemüsehobel oder mit dem Messer in 36 bis 40 hauchdünne Scheiben schneiden. Diese in vier Reihen, leicht überlappend wie ein Carpaccio auf zwei Backbleche legen. Mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und pfeffern und auf jede zweite Scheibe einige gehobelte Parmesanspäne legen.

Für die Beurre Blanc, eine feine, helle Buttersauce, 200 Milliliter Champagner oder Weißwein in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Einen halben Liter Brühe angießen und das Ganze bei mittlerer Hitze auf 150 Milliliter reduzieren. 150 Gramm kalte Butter zugeben und die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Die aufgefächerten Selleriescheiben im Ofen bei 150 Grad erwärmen, bis der Parmesan leicht geschmolzen ist. Aus dem Ofen holen und die Selleriescheiben reihenweise mit zwei Holzlöffeln oder mit den Fingern von rechts und links zur Mitte schieben und wie eine Blüte auf tiefen Tellern anrichten.

Den Granny-Smith-Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Spalten in feine Streifen schneiden und locker auf dem Sellerie-Millefeuille verteilen. Pro Portion acht bis zehn Stück. Zwischen die Apfelschnitze ein paar Sauerkleeblätter stecken. Wer mag, kann die Vorspeise auch noch mit zwei oder drei Espressolöffelchen Kaviar veredeln.

Die Buttersauce nochmal kurz erwärmen – Vorsicht, sie darf nicht kochen – und großzügig um das Gemüse auf den Teller gießen.

**Rezept:** Marlon Rademacher, Restaurant "La Cuisine", Dellbrücker Hauptstraße 176, 51069 Köln