

Ofensellerie mit Joghurt & Liebstöckel

Ofen-Sellerie

1 Knollensellerie

50g Butter

Etwas Gemüsefond

Maldon Salz

Sellerie waschen und mit Alufolie einwickeln. Bei 170-180°C im Backrohr für ca. 2-2 ½ Stunden weich garen. Anschließend in Spalten schneiden & mit etwas Fond & Butter glasieren, mit Maldon Salz würzen.

Joghurt

250g Joghurt

1EL Crème fraîche

Salz

Limettenzesten

Joghurt und Crème fraîche glatt rühren und abschmecken.

Garnitur

Liebstöckel (fein geschnitten)

Tipp

Schmeckt auch herrlich mit kalt geräuchertem oder gebeiztem Saibling.