

## **Kleine Sellerietaler mit Belugalinsen und Schafskäse**

### **Zutaten für 2 Personen**

Sellerietaler  
400 g Knollensellerie  
½ l Gemüsebrühe  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 Eier  
4 EL Weizenmehl  
4 EL gemahlene Mandeln  
3 EL Olivenöl

Linsen  
3 EL Apfelessig  
Saft von 1 Limette  
3 EL Rapskernöl  
1 EL Ahornsirup  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
5 Minzblätter in Streifen  
1 Tasse gekochte Linsen  
(z. B. Beluga- oder Berglinsen)  
2 EL Schafskäse

### **Zubereitung:**

Sellerie schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Selleriescheiben darin 5 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in einen zweiten und Mandeln in einen dritten Teller geben. Die Selleriescheiben zunächst im Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und zum Schluss in den Mandeln wenden, diese etwas andrücken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Essig, Limettensaft, Öl und Ahornsirup gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minzblätter in feine Streifen schneiden. Linsen, Minze und Schafskäse vermengen und das Dressing gut unterrühren. Noch einmal abschmecken. Die Linsen zu den Talern servieren.

## **Tramezzini mit Vitello-Hähnchen und Rucola**

### **Zutaten für 2 Personen**

Tramezzini:  
2–4 große Scheiben Tramezzini oder Toastbrot  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
3 EL heller Essig  
1 Lorbeerblatt

2 Nelken  
2 Wacholderbeeren  
2 Hähnchenbrustfilets  
80 g Parmaschinken  
1 Handvoll Rucola

Vitello-Sauce:

1 EL Thunfisch aus der Dose  
2–3 EL Mayonnaise  
1 TL Kapern  
1 TL Honig  
1 Msp. fein gewürfelte Chilischote  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Rinde von den Brotscheiben entfernen. Die Brühe mit Essig und den Gewürzen erhitzen und die Hähnchenbrustfilets ca. 12 Minuten darin sanft garen. Das Fleisch herausnehmen und komplett erkalten lassen. Anschließend schräg in Scheiben schneiden.

Schinken würfeln und kross braten, auf Küchenpapier abtropfen und kalt werden lassen. Für die Sauce sämtliche Zutaten mit dem Stabmixer gut mixen.

Brotscheiben mit der Sauce bestreichen und mit dem Hähnchen, dem Schinken und dem Rucola belegen.

## **Knusprige Käsewaffel mit Schinken**

### **Zutaten für 4 Personen**

130 g weiche Butter  
2 Eier  
100 g Schüttelbrot  
350 g Weizenmehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
200 ml Buttermilch  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
100 g guter Bergkäse oder Gruyère  
100 g gekochter Schinken  
1 EL gehackte glatte Petersilie

### **Zubereitung:**

Die Butter mit den Eiern schaumig schlagen. Schüttelbrot hacken. Mehl mit dem Backpulver vermengen. Butter-Eier-Mischung, Schüttelbrot, Mehl und Buttermilch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse würfeln oder reiben, Schinken würfeln. Zum Teig geben, Petersilie ebenfalls dazugeben und noch einmal gut untermengen.

Das Waffeleisen aufheizen und Waffeln ausbacken. Sie schmecken heiß ebenso gut wie abgekühlt.