

KNOLLESELLERIE-PICKLE

ZUTATEN

- 1 Knollensellerie von Ihrem örtlichen Bauern
- Für das Dressing:
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Limettensaft
 - 1/2 EL Fischesauce
 - 1/2 EL Palmzucker, geschmolzen
 - 1 Schalotte

ZUBEREITUNG

1. Eine Sellerieknolle großzügig schälen und putzen. Die nun äußere Schicht mit einer Mandoline (Gemüse hobel) in feine, breite Streifen hobeln.
2. Den Palmzucker mit etwas Wasser in der Mikrowelle schmelzen. Alle Zutaten für das Dressing miteinander vermischen. Die Selleriestreifen im Dressing schwenken und auf einem Teller kunstvoll arrangieren.

EXTRATIPP

Das Innere der Sellerieknolle kann in Würfel geschnitten, getrocknet und aufbewahrt werden. Bei Bedarf können die getrockneten Stücke für Soßen oder Brühen verwendet werden.

TOM-KHA-SUPPE

ZUTATEN

1 l	Kokosnussmilch
50 g	Galgant
50 g	Zitronengras
2	rote Zwiebeln, mittelgroß
4	Kaffir-Limettenblätter
3 EL	Limettensaft
3 EL	Fischsoße
1 El	Palmzucker
5 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Galgant und Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit der Kokosmilch in einen Topf geben. Eine geviertelte Zwiebel hinzufügen. Zum Kochen bringen und Fischsauce, Limettensaft, Salz und Palmzucker hinzugeben.
2. Halbieren Sie eine weitere rote Zwiebel, zerlegen Sie diese vorsichtig in ihre einzelnen Schichten und lassen Sie sie einige Minuten in der Suppe ziehen.
3. Wenn sie gar sind, die Zwiebelschichten aus der Suppe nehmen, wie kleine Schiffchen in Schalen legen und mit der Tom-Kha-Suppe füllen.