

# **Sellerieblinis mit eingelegten Karotten auf Radiesli-Frühlingszwiebel Vinaigrette und Miso Creme fraîche**

---

**Zutaten für 4 Personen**

## Eingelegte Karotten

200	g	Karotten
40	g	Reisessig
20	g	geröstetes Sesamöl
50	g	Sojasauce
1 ½	TL	geräucherter Paprika
1	stk	Nori Blatt
3	g	Dill

## **Zubereitung**

Karotten mit einem nicht zu dünnen Sparschäler in Streifen schneiden. Reisessig, Sesamöl, Sojasauce, Paprika und Nori Blatt im Mixer fein pürieren.

15 Minuten stehen lassen und durch ein Sieb passieren  
anschliessend mit den Karotten vermischen und am besten  
über Nacht ziehen lassen.

Saft abgiessen und aufbewahren, den gehackten Dill mit den  
Karotten vermischen.

## Sellerieblini

200	g	Sellerie
1	Stk	Knoblauch
1,5	dl	Weisswein
1.5	dl	Bouillon
1	Stk	Rosmarinzweig
1	Stk	Eigelb
1	Stk	Eiweiss
60	g	Mehl

### **Zubereitung**

Sellerie in Würfel schneiden mit Knoblauch und Rosmarin in Weisswein-Bouillon mit Deckel weich garen. Sellerie ohne Flüssigkeit fein pürieren und abkühlen lassen. Eigelb und Mehl mit dem Sellerie mischen. Geschlagenes Eiweiss darunterheben. In wenig Öl Blinis ausbacken (ergibt 8 Stück).

## Radiesli-Frühlingszwiebel Vinaigrette

1	Stk	Frühlingszwiebel
40	g	Radiesli
1	TL	grobkörniger Senf
25	g	Aceto Bianco
50	g	Olivenöl
1	Stk	Knoblauch
Wenig Salz		

Radiesli und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten miteinander vermischen.

### Miso Creme fraîche

2	EL	Crème fraîche
1	TL	Miso Paste

#### **Zubereitung**

Alles vermischen.

Die eingelegten Karotten auf den Sellerieblinis mit einer Gabel als kleinen Berg arrangieren, Radiesli-Frühlingszwiebel Vinaigrette und Miso Crème fraîche als Striche oder Punkte anrichten und geniessen.



