



Sellerie-Räuchertofu-Päckchen mit Salbei

Zutaten für 4 Portionen (10 Päckchen)

- 1 große Knolle Sellerie
- 5 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl oder Sojaöl)
- Salz und Pfeffer
- 500 g Räuchertofu (ich habe Räuchertofu mit Kräutern verwendet - 2 Päckchen à 250 g)
- 1 Bund Salbei (oder frische Petersilie, wenn Ihr Salbei nicht mögt)
- 1 Packung Reisblätter (Durchmesser ca. 22 cm)
- 30 g Haselnüsse
- Einige Zweige Thymian
- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 30 g Margarine (z.B. Bio-Alsan)
- 100 ml ungesüßter Pflanzendrink (z.B. Sojadrink oder Haferdrink)
- Etwas Muskatnuss gerieben
- Optional/nach Belieben: Haselnussöl zum Beträufeln und zum Einrühren in den Kartoffelstampf

Zubereitung (ca 45 - 55 Minuten Arbeitszeit)

1. Den Sellerie entrinden und in große runde, dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten nicht zu dick sein - 8 mm sollten sie nicht überschreiten.
2. 2 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Selleriescheiben nach und nach von beiden Seiten mehrere Minuten kräftig anbraten, salzen, pfeffern und zur Seite legen. Die Selleriescheiben dürfen dabei ruhig kräftig Farbe bekommen und sie sollten weich, etwas biegsam und gut zu essen sein. Bei Bedarf etwas Öl beim Rausbraten nachgießen. Gebratene Selleriescheiben danach abkühlen lassen.
3. Den Räuchertofu einmal mittig halbieren und dann längs in Scheiben schneiden (ca. 8mm dick - ein Tofublock à 250 g ergibt bei mir 6 Scheiben)
4. Jeweils eine gebratene Selleriescheibe auf die Arbeitsfläche legen und eine Scheibe Räuchertofu darauf legen. Um den Räuchertofu herum den Sellerie rechteckig ausschneiden, so dass jeweils eine Scheibe Räuchertofu und eine Scheibe Sellerie perfekt aufeinander passen.
5. Den restlichen gebratenen Sellerie (den "Verschnitt") erstmal kurz zur Seite stellen. Diesen mischen wir später mit ins Püree. Restlichen Räuchertofu in den Kühlschrank geben (es bleiben 2 Scheiben übrig).
6. Eine Schüssel mit warmem/heißen Wasser füllen. Auf der Arbeitsfläche ein feuchtes Küchentuch ausbreiten. Ofen auf 60-70 Grad Umluft oder 80 Grad Ober- und Unterhitze vorwärmen, um dort die Salbeipäckchen bis zum Servieren warm zu halten.
7. Jeweils eine Reispapierplatte im warmen/heißen Wasser zusammen falls lassen und auf dem Küchenhandtuch ausbreiten. Jeweils eine Scheibe Räuchertofu und darauf eine Scheibe zurecht geschnittenen Sellerie mit 1-2 Blättern Salbei mit der Sellerieschicht nach unten auf das Reispapier legen. Dann das Reispapier von unten her einmal über das Päckchen schlagen, dann das Reispapier seitlich einklappen. Bevor Ihr das restliche Reispapier von oben her umschlägt, könnt Ihr es mit einer Schere einkürzen.
8. Tipp: Die Sellerie-Päckchen bis zum Anbraten auf einem feuchten Küchenhandtuch lagern und nicht einfach auf der Arbeitsfläche, weil sonst das Reispapier auf der Arbeitsfläche kleben bleibt!
9. 2 EL Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Päckchen nacheinander jeweils 2-3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Mit der "offenen Seite" (Tofuseite) nach unten zeigend beginnen, damit die Päckchen auf jeden Fall ganz bleiben. Sellerie-Tofupäckchen danach kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bis zum Servieren im Ofen warm halten.
10. Haselnüsse mit einem stabilen Messer hacken, ohne Fett in einer Pfanne einige Minuten anrösten und mit den Blättchen von 2-3 Zweigen Thymian vermischt bereit halten.
11. Jetzt bereiten wir den leckeren Kartoffelstampf mit Haselnussöl vor.
12. Kartoffeln schälen und würfeln (dann geht das Kochen schneller, als wenn man die ganzen Kartoffeln kocht).
13. Einen Topf mit kräftig gesalzenem Wasser erhitzen und die Kartoffelwürfel je nach Sorte und Kochverhalten ca. 12 Minuten ganz weich kochen. Nach der Hälfte der Kochzeit den übrig gebliebenen Sellerieverschnitt dazu geben, aber zu harte Sellerieteile und Fasern zuvor wegschneiden.
14. Wenn die Kartoffel- und Selleriestücke vollkommen weich sind und fast zerfallen, Wasser abgießen und die Kartoffel- und Selleriestücke mit 30 g Margarine und einer großen! Prise Salz sowie ca. 100 ml Pflanzendrink stampfen. Kartoffelstampf mit einer Prise Muskatnuss sowie 1 TL Haselnussöl würzen und mit Salz abschmecken.
15. Auf jeden Teller einen Klacks Kartoffel-Sellerie-Püree auftragen und seitlich ausstreichen. Die Tofu-Selleriepäckchen dazu geben. Das Püree mit den gehackten Haselnüssen und weiteren Thymianblättchen betreuen, mit Haselnussöl beträufeln und das Weihnachtsessen mit vollen Zügen genießen.

Tipp: Ihr könnt die Sellerie-Tofu-Päckchen am Vortag zubereiten und dann bei rund 100 Grad Umluft nochmals erwärmen, bevor Ihr sie

serviert. Das Püree solltet Ihr aber frisch machen.

Ihr könnt das Gericht natürlich ganz nach Euren Vorstellungen servieren - entweder schon portionsweise auf Tellern oder Ihr könnt auch die Sellerie-Päckchen und den Kartoffelstampf auf den Tisch stellen, so dass sich jeder selbst nehmen kann. Macht es Euch schön und habt alle ein wunderbares Weihachtsfest, herzlichst Eure Lea