

Sellerie-Räuchertofu-Päckchen mit Salbei

Kurz vor Weihnachten möchte ich Euch hier noch eine letzte wunderbare Last-Minut-Rezeptidee für die Festtage vorstellen: "Sellerie-Räuchertofu-Päckchen mit Salbei und cremigem Kartoffelstampf". Wie immer bei meinen Rezepten rund um die Festtage, war es mir auch hier wichtig, etwas Rustikales und saisonal Passendes auf den Tisch zu zaubern und auch optisch ein kleines "Highlight" zu schaffen. Die Kombination aus Knollensellerie, Räuchertofu und Salbei in Kombination mit Haselnussöl und Kartoffeln ist super aromatisch. Hier verbinden sich herzhaft Geschmacksnoten mit den ätherischen Ölen des Salbeis und harmonieren perfekt mit dem Geschmack der Nüsse und des Nussöls. Außerdem sind die hübschen Päckchen ein richtiger "Hingucker". Wichtig ist allerdings, dass Ihr den Sellerie gut anbratet, wie nachstehend im Rezept beschrieben, damit er nicht zu fest ist. Auch die Päckchen selbst sollten von allen Seiten gut gebraten werden. Sehen sie nicht super lecker aus?! Viel Spaß mit dem Rezept! Ich werde mich nun bis nach Weihnachten hier auf dem Blog verabschieden (ich hab' noch soooo viel vorzubereiten...hui!) und danke Euch allen, dass Ihr wieder mit dabei wart und so eifrig in meine Töpfe geguckt habt. Vor allem freue ich mich immer riesig über Euer Feedback, Eure Fotos, Kommentare und lieben Nachrichten! Fühlt Euch gedrückt, Frohes Fest und schon bald geht es hier mit neuen Köstlichkeiten und veganen Rezept-Ideen weiter. xoxoxo Eure Lea

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-Aslan)
- 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)

Den Sellerie entrinden und in große runde, dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten nicht zu dick sein - 8 mm sollten sie nicht überschreiten. Den Sellerie entrinden und in dünne Scheiben schneiden. 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. Den Räuchertofu einmal mittig halbieren und dann längs in Scheiben schneiden (ca. 8mm dick - ein Tofublock à 250 g ergibt bei mir 6 Scheiben) 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. Sellerie und Räuchertofu aufeinander legen und den Sellerie rundherum abschneiden. Und das sieht schon jetzt sooo schön aus... 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). 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. Jeweils eine Reispapierplatte im warmen/heißen Wasser zusammen fallen 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 umschlagt, könnt Ihr es mit einer Schere einkürzen. Sellerie-Räuchertof-Päckchen mit Reispapier umwickeln. Das Reispapier dabei mit einer Schere einkürzen.

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!

Die Päckchen nicht auf eine Arbeitsfläche, sondern auf ein feuchtes Küchenhandtuch legen, sonst kleben sie fest. 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. 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. Jetzt bereiten wir den leckeren Kartoffelstampf mit Haselnussöl vor. Veganer Kartoffelstampf ist spielend einfach zuzubereiten. Kartoffeln schälen und würfeln (dann geht das Kochen schneller, als wenn man die ganzen Kartoffeln kocht). Tipp: Geschält und klein gewürfelt sind die Kartoffelstücke blitzschnell fertig. Verwendet auf jeden Fall mehligkochende Kartoffeln. 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. 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. 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. Eine herrlich winterliche und festliche Kombination!

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. Auch so könnte man dieses Gericht anrichten. Macht es Euch schön und habt alle ein wunderbares Weihachtsfest, herzlichst Eure Lea

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Maronen-Nussbraten](#)
- [Maronen-Rosenkohl-Pasta](#)
- [Kartoffel-pastinaken](#)