

**Sellerie-Duett mit Wolfsbarsch****Zutaten für 4 Personen**

1 Knollensellerie von etwa 1,2 kg Gewicht  
50g geriebener Parmesan  
200ml Sahne  
6 Stangen Staudensellerie  
4 Wolfsbarsch-Filets mit Haut (je 200g)  
Butter, Meersalz, Olivenöl, Pfeffer

**Zubereitung**

Den Knollensellerie schälen und unten glatt schneiden, dann längs halbieren und auf einem Gemüsehobel in möglichst große, etwa 3mm dicke Scheiben hobeln. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform von etwa 20x30cm Größe ausbutteren, dann mit einer Lage Sellerie auslegen. Mit etwas Sahne beträufeln, salzen und mit wenig Parmesan bestreuen, dann das gleiche bei 5-6 Schichten so wiederholen. Immer wenig Käse streuen, er soll hier eigentlich nur würzen. Und auch nur wenig Sahne, der Sellerie ist saftig genug. Zum Schluss noch etwas Sahne gleichmäßig über die obere Schicht gießen und restlichen Parmesan darüber streuen.

Mit Alufolie abdecken und Auflaufform in den Backofen stellen. Nach dreißig Minuten die Alufolie abnehmen und weitere 30 Minuten offen garen.

In der Zwischenzeit die Stangen des Staudensellerie putzen, waschen, und anschließend in Stifte von etwa 5 cm Länge und einem halben Zentimeter Dicke wie Breite schneiden. Diese Stifte kurz in viel kochendem Salzwasser 3 Minuten lang blanchieren und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Die abgetropften Staudensellerie-Stifte in wenig Olivenöl andünsten, salzen, pfeffern und bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten dünsten, sie sollen halbweich sein, also noch Biss haben.

Auflaufform aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen.

Die Fischfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, die Haut quer drei Mal vorsichtig einschneiden. Salzen und auf der Hautseite kräftig in Olivenöl anbraten, Filets wenden und in der heißen Pfanne ohne Hitzezufuhr noch fünf Minuten liegen lassen. Zum Servieren das Gratin in quadratische Stücke schneiden, Staudensellerie daneben anrichten und die Fischfilets darauf legen.

Rezept und Autor: Helmut Gote