

Sellerietoast (Clemens Wilmenrod reloaded)

by **Andreas** - **Mittwoch, Februar 10, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/sellerietoast-clemens-wilmenrod-reloaded/>

Was waren das für Zeiten als der Schauspieler Carl Clemens Hahn in den 1950er Jahren als erster deutscher Fernsehkoch dem staunenden Volk das Kochen beibrachte. Der leidlich erfolgreiche Schauspieler, der wahrscheinlich vor seiner Sendung Eierkuchen von Soleiern nicht auseinander halten konnte, prägte ein ganzes Jahrzehnt. Einschaltquoten um 70%. Nicht sonderlich erstaunlich bei einem einzigen Sender zur Auswahl. Die DDR hatte Kurt Drummer noch nicht im Angebot (der kam erst ab 1958). Bis heute legendär Wilmenrods gefüllte Erdbeeren und „sein“ Toast Hawaii. Eigentlich ganz lecker, aber heute ein peinlicher Rückfall in ein längst untergegangenes Weltbild. Hier eine Variante: ein kleiner Snack für Zwischendurch oder als Amuse-Gueule. Einfach herzustellen und mal nicht die übliche Tomaten-Basilikum-Oliven-Mumpe auf dem Baguette.

4 Scheiben Sellerie (1 cm dick)

4 Scheiben Emmentaler oder Bergkäse

4 Scheiben Toast

1 Tomate

Zitronensaft

Meersalz

Pfeffer

Butter

:

Die Selleriescheiben rund schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Dann in eine ausgebutterte Auflaufform legen und mit Zitronensaft beträufeln. In dünne Scheiben geschnittene Tomaten auflegen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Emmentaler oder Bergkäse belegen.

In den Backofen stellen und bei mittlerer Hitze braten bis der Käse geschmolzen ist.

Herausnehmen und auf geröstetes, gebuttertes Toastbrot legen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station