

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2025**
„Drei Pflichtzutaten: Knollensellerie, Austernpilze, Piemonteser Haselnüsse“
mit Viktoria Fuchs



Kathrin Deininger

Ravioli mit Austernpilzfüllung, Salbei-Nussbutter, sautierten Austernpilzen, Sellerie-Espuma und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 1 TL Olivenöl
 100 g Semola
 100 g Mehl, Type 00
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Salz

Für den Nudelteig das Mehl mit Semola, Eiern, Olivenöl, einer Prise Salz und etwas Muskatnuss vermengen und kühl stellen.

Für die Füllung:

250 g Austernpilze
 25 g getrocknete Austernpilze
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 150 g Ricotta
 50 g Parmesan
 Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Austernpilze in warmem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Einige frische Austernpilze beiseitelegen, restliche Pilze fein hacken und mit Schalotte und Knoblauch in einer heißen Pfanne in Olivenöl und Butter anbraten. Parmesan reiben.

Ricotta mit der Pilzmasse, getrockneten Austernpilzen und Parmesan vermengen und mit Thymian, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beiseitegelegte Pilze in einer weiteren Pfanne sautieren.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig nach und nach dünner ausrollen. Pilzfüllung auf einer Nudelbahn verteilen und mit einer weiteren Nudelbahn bedecken. Mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen. Die Ravioli in gut gesalzenem Wasser 4-5 Minuten kochen.

Für das Sellerie-Espuma:

200 g Knollensellerie
 200 ml Sahne
 Butter, zum Anbraten
 200 ml Gemüsefond
 10 ml Wermut
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Salzen und pfeffern. Mit Wermut ablöschen und mit Sahne und Gemüsefond aufgießen. Sellerie weichkochen, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Creme in eine Espumafflasche abfüllen und mit einer Patrone aufschäumen.

Für die Salbei-Nussbutter:

100 g Butter
½ Bund Salbei
Salz, aus der Mühle

Butter mit Salbei in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Leicht salzen. Einige Salbeiblätter herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Diese später zum Garnieren verwenden. Die Pasta in der Salbei-Nussbutter vor dem Servieren schwenken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
2 EL Piemonteser Haselnüsse
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne rösten. Leicht salzen. Parmesan fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Lursky

Staudensellerie-Apfel-Salat mit mariniertem Sellerie, Gorgonzola-Dressing, gerösteten Haselnüssen und gebackenen Austernpilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

80 g Knollensellerie
 ½ grüner Apfel, z.B. Granny Smith
 3 Stangen Staudensellerie
 ½ Zitrone, Saft
 1 Zweig Minze
 20 g Gorgonzola dolce
 1 TL Apfelessig
 ½ TL Honig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knollensellerie schälen und mithilfe eines Küchenhobels hauchdünn hobeln. Zitronensaft auspressen. Selleriescheiben kurz in 1 EL Zitronensaft und einer Prise Salz einlegen, damit sie leicht geschmeidig werden und eine frische Säure aufnehmen. Den grünen Apfel in feine Stifte schneiden, ebenso den Staudensellerie und vermengen und auf den marinierten Selleriescheiben anrichten.

Gorgonzola dolce zerdrücken und mit Apfelessig, Olivenöl, Honig sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Marinade verrühren. Alles zusammen mit frischen Minzblättern locker vermengen und auf einem Teller anrichten.

Für die Haselnüsse:

50 g Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten anrösten, anschließend grob hacken.

Für die Austernpilze:

80 g Austernpilze
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Frittieren
 2 EL Mehl
 80 g Panko
 Grobes Salz, zum Würzen

Austernpilze in Stücke zupfen, in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit grobem Meersalz würzen.

Für die Garnitur:

1 EL Haselnüsse
 1 Zweig Minze
 Essbare Blüten, zum Garnieren

Haselnüsse klein hacken. Minze zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hemme-Stromeyer

„Sellerie-Cannelloni“ mit Austernpilz-Ricotta-Füllung, Haselnusscreme, sautierten Pilzen und Pilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerie-Cannelloni:

1 Knollensellerie
150 g Austernpilze
2 Schalotten
4 EL Ricotta
1 EL Mascarpone
1 Liter Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein
Flüssiger Honig, zum Abschmecken
1 kleines Bund Thymian
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und mit einem Hobel oder anderem Küchengerät feine gleichmäßige sehr dünne Blätter abschneiden. Die gleichmäßigen Schreibe ca. 5 Minuten vor dem Anrichten in Gemüsefond blanchieren. Austernpilze für die Füllung und eine abgezogene Schalotte in feine Würfel schneiden und anbraten. Ganz leicht mit einem Tropfen Honig karamellisieren und mit Weißwein und Wasser ablöschen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Warmstellen. Kurz vor dem Anrichten die Pilze mit Ricotta, Mascarpone und klein gehacktem Thymian verrühren und sofort verarbeiten. Dafür die Pilzfüllung auf die Selleriescheiben geben und zu „Cannelloni“ einrollen. Wenn nötig, ggf. mit einem kurz blanchierten Schnittlauch befestigen.

Für die Haselnusscreme:

200 g Piemonteser Haselnüsse
150 ml Mandelmilch
1 TL Dattelsirup
20 g weiße Schokolade, dünne Tafel
½ Vanilleschote
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit ca. 100 ml Mandelmilch, einer Prise Salz, Dattelsirup und etwas Vanillemark in einen starken Mixer geben und auf höchster Stufe sehr fein mixen. Nach Geschmack nach und nach noch etwas mehr Mandelmilch hinzugeben. Mit weißer Schokolade aromatisieren.

Für den Pilzsud:

5 Shiitake
3 Austernpilze
20 g getrocknete Steinpilze
1 getrocknete Morchel
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsefond
Flüssiger Honig, zum Abschmecken
Sojasauce, zum Abschmecken
Pflanzenöl, zum Braten
1 Stange Zitronengras
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze grob kleinschneiden und die getrockneten Pilze hinzugeben. Alles in etwas Öl anbraten und mit Honig leicht karamellisieren. Mit Messerrücken zerdrücktes Zitronengras hinzugeben und mit zarten Gemüsefond aufgießen. Mit etwas Sojasauce und Zitronenthymian abschmecken. Wenn der Sud einen guten Geschmack hat (ca. nach 20 Minuten) durch ein feines Sieb abgießen und verwenden.

Für die sautierten Pilze:

1 großen Kräuterseitlinge
6 Shiitake
4 Austernpilze
50 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein hacken. Kräuterseitlinge in gleichgroße Scheiben schneiden, die Shiitake je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Pilze in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Butter hinzugeben und so weit dunkel werden lassen, bis eine schöne Nussbutter entsteht. Die Pilze von der Hitze nehmen und die gehackte Petersilie dazugeben und vorsichtig vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse
2 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Kresse garnieren und servieren.



Thorsten Hamann

Haselnuss-Risotto mit gebratenen Austernpilzen, Selleriestroh und Haselnuss-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g Risottoreis, Carnaroli
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
60 g Parmesan
50 g Butter + 1 Butterflocke
100 ml Verjus
100 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond
Rapsöl, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
100 g Piemonteser Haselnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haselnüsse grob hacken oder im Multizerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben, Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einem kleinen Topf erwärmen.

Schalotte und Knoblauch in einer Mischung aus etwas Olivenöl, Rapsöl und Butter anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und mit Verjus und Weißwein ablöschen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Bei geringer bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren den Gemüsefond hinzufügen, bis der Risottoreis nach ca. 18-20 Minuten bissfest und sämig ist. Nüsse und Parmesan unterheben, ggf. noch eine Butterflocke hinzufügen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Austernpilze:

200 g Austernpilze
50 g Butter
Rapsöl, zum Braten
½ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Kräuter fein schneiden. In einer Pfanne ohne Fett die Pilze zunächst langsam erhitzen, dann unter Zugabe von Öl scharf anbraten. Kräuter und etwas Butter hinzufügen und ca. 2 Minuten fertigbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriestroh:

1 kleiner Knollensellerie
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Meersalz, zum Würzen

Sellerie schälen, waschen und erst in sehr dünne Scheiben, dann in sehr dünne Streifen schneiden. Alternativ nach dem Schälen und Waschen auf dem Gemüsehobel (fein bis mittelfein) in lange Streifen raspeln.

Das Öl in einem Topf oder in der Fritteuse auf ca. 180 Grad erhitzen. Selleriestreifen darin portionsweise 3-4 Minuten goldbraun frittieren, mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das Pesto:

30 g Parmesan
80 ml Olivenöl
30 g Piemonteser Haselnüsse
½ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben. Alle Zutaten mit einer Prise Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie fein schneiden. Die Pilze auf dem Risotto in einem tiefen Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und das Selleriestroh als Topping drapieren.