

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



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: 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.

30 g Piemonteser Haselnüsse
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

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