

▪ **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:**

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.