

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Michael Zschiesche

Sellerie-Risotto mit Rotweinbirne und Selleriestroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
 100 g Knollensellerie
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 40 g Butter
 40 g Parmesan
 300 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 3 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Parmesan fein hobeln, etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen. Sellerie putzen, schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Risottoreis darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist. Fond angießen, Selleriewürfel hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten garen, sodass der Reis am Ende noch Biss hat.

Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Risotto mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Für die Rotweinbirne:

2 reife Birnen
 250 ml trockener Rotwein
 2 Nelken
 1 Prise Zimt

Birne schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Rotwein in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Birnen, Nelken und Zimt hineingeben und bei geringer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Birnen aus dem Topf nehmen und in Spalten schneiden.

Für das Selleriestroh:

50 g Knollensellerie
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle

Sellerie putzen, schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Sellerie blanchieren, abgießen und trockentupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Sellerie darin knusprig und goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.