

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2025**

**„Drei Pflichtzutaten: Knollensellerie, Austernpilze, Piemonteser Haselnüsse“  
mit Viktoria Fuchs**



**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 Schreiben 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.