

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



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 Apflessig
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 hauchdünne 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 Apflessig, 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, verquiritem Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Anschließend auf einem Küchenkrepp 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.