

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2025 ▪**
„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Cornelia Poletto



Thomas Bößem

Waldpilz-Risotto mit Schnittlauch-Öl und knusprigen Sellerie-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
 100 g Steinpilze
 100 g Pfifferlinge
 20 g getrocknete Steinpilze
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 100 g Montello
 4 EL Butter + Butter zum Braten
 800 ml Gemüsefond
 200 ml trockener Weißwein
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 TL gerebelter Thymian
 ½ TL gerebelter Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Gemüsefond erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dann in 3 EL Butter mit Thymian und Rosmarin glasig dünsten. Steinpilze abgießen, hierbei unbedingt das Wasser aufbewahren. Ein paar der frischen Steinpilze klein schneiden und mit in den Topf geben. Nach 1 Minute den Risottoreis hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Dann unter Umrühren kontinuierlich mit Gemüsefond und dem Wasser vom Einweichen der Steinpilze aufgießen.

Restlichen Pfifferlinge und Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter anbraten. Mit Salz würzen, zum Schluss gehackte Petersilie hinzugeben. Montello reiben. Wenn der Reis gar ist, Topf vom Herd nehmen, geriebenen Montello und 1 EL Butter hinzugeben, einrühren und final mit den Gewürzen abschmecken.

Für das Öl:

100 g Schnittlauch
 150 ml Sonnenblumenöl

Öl und Schnittlauch zusammen fein pürieren. Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten erhitzen, bis sich das Öl trennt. Dann die Flüssigkeit durch ein Passiertuch in eine Schüssel im Eisbad abseihen.

Für die Sellerie-Sticks:

1 Knolle Sellerie
 2 Eier
 100 ml Sonnenblumenöl
 5 g Mehl
 100 g Paniermehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen. Sellerie schälen und in etwa 3 cm dicke Stifte schneiden. Im kochenden Salzwasser für etwa 3 Minuten blanchieren, dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Paniermehl mit Gewürzen vermischen. Sellerie-Sticks zuerst bemehlen, dann in das Ei tauchen und zuletzt im Paniermehl wenden. Den Vorgang ohne das Bemehlen wiederholen. Dann im heißen Fett ausbacken, bis die Sticks goldbraun sind. Vor dem Servieren abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.