

Sellerie-Cannelloni, Pilzfüllung, Haselnuss-Creme

Für zwei Personen

Für die Sellerie-Cannelloni:

1 Knollensellerie	150 g Austernpilze	2 Schalotten
4 EL Ricotta	1 EL Mascarpone	1 L Gemüsefond
200 ml Weißwein	Honig	1 kl. Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Haselnusscreme:

200 g Haselnüsse	150 ml Mandelmilch	1 TL Dattelsirup
20 g weiße Schokolade	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Salz

Für den Pilzsud:

5 Shiitake	3 Austernpilze	20 g getrock. Steinpilze
1 getrock. Morchel	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsefond	flüssiger Honig	Sojasauce
Pflanzenöl	1 Stg. Zitronengras	2 Zwg. Zitronenthymian
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

1 großen Kräuterseitling	6 Shiitake	4 Austernpilze
50 g Butter	Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse	2 essbare Blüten
---------------------	------------------

Für die Sellerie-Cannelloni:

Den Sellerie schälen und mit einem Hobel oder anderem Küchengerät feine gleichmäßige sehr dünne Blätter abschneiden. Die gleichmäßigen Schreiben 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, mit blanchiertem Schnittlauch befestigen.

Für die Haselnusscreme:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit 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:

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 (nach 20 Minuten) durch ein feines Sieb abgießen und verwenden.

Für die Pilze:

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:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Kresse garnieren und servieren.

Mona Hemme-Stromeyer am 10. Dezember 2025