

Nuss-Risotto, Pilze, Selleriestroh, Haselnuss-Pesto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb	60 g Parmesan	50 g Butter
100 ml Verjus	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
Rapsöl	Olivenöl	100 g Haselnüsse
Salz	Pfeffer	weißer Pfeffer

Für die Austernpilze:

200 g Austernpilze	50 g Butter	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriestroh:

1 kl. Knollensellerie	Sonnenblumenöl	Meersalz
-----------------------	----------------	----------

Für das Pesto:

30 g Parmesan	80 ml Olivenöl	30 g Haselnüsse
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zwg. Petersilie

Für den Risotto:

Die Haselnüsse grob hacken oder im Multizerkleinerer zerkleinern.

Parmesan reiben, Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Gemüsefond in einem kleinen Topf erwärmen.

Schalotte und Knoblauch in einer Mischung aus etwas Olivenöl, Rapsöl und Butter anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und mit Verjus und Weißwein ablöschen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Bei geringer bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren den Gemüsefond hinzufügen, bis der Risottoreis nach 18-20 Minuten bissfest und sämig ist. Nüsse und Parmesan unterheben, ggf. noch eine Butterflocke hinzufügen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Austernpilze:

Pilze putzen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Kräuter fein schneiden. In einer Pfanne ohne Fett die Pilze zunächst langsam erhitzen, dann unter Zugabe von Öl scharf anbraten. Kräuter und etwas Butter hinzufügen und 2 Minuten fertigbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriestroh:

Sellerie schälen, waschen und erst in sehr dünne Scheiben, dann in sehr dünne Streifen schneiden. Alternativ nach dem Schälen und Waschen auf dem Gemüsehobel (fein bis mittelfein) in lange Streifen raspeln.

Das Öl in einem Topf oder in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Selleriestreifen darin portionsweise 3-4 Minuten goldbraun frittieren, mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für das Pesto:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan reiben. Alle Zutaten mit einer Prise Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Garnitur:

Petersilie fein schneiden. Die Pilze auf dem Risotto in einem tiefen Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und das Selleriestroh als Topping drapieren.

Thorsten Hamann am 10. Dezember 2025