

Waldpilz-Risotto mit Schnittlauch-Öl, Sellerie-Sticks

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	100 g Steinpilze	100 g Pfifferlinge
20 g getrock. Steinpilze	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 g Montello	4 EL Butter	800 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 TL gereb. Thymian
$\frac{1}{2}$ TL gereb. Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Öl:

100 g Schnittlauch	150 ml Sonnenblumenöl
--------------------	-----------------------

Für die Sellerie-Sticks:

1 Knolle Sellerie	2 Eier	100 ml Sonnenblumenöl
5 g Mehl	100 g Paniermehl	Muskatnuss
1 TL geräuch. Paprikapulver	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

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:

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:

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.

Thomas Bößem am 22. Oktober 2025