Kräuterseitlinge mit Sellerie in drei Texturen

Für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

4 große Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
1 EL Pflanzenöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Sellerie:

1 Knollensellerie, 500 g	30 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	Öl	Muskatnuss
Salz		

Für die marinierte Birne:

1 feste Birne	30 ml Weißweinessig	50 ml Wasser
1 EL Hibiskusblüten	1 TL Zucker	Salz

Für die Haselnusssoße:

1 Schalotte	20 g kalte Butter	100 ml Sahne
2 EL Haselnussmus	1 TL Tomatenmark	100 ml Gemüsefond
1 TL Sherryessig	Salz, Pfeffer	

Für das Estragon-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	50 ml neutrales Öl

Für die Kräuterseitlinge:
Die Kräuterseitlinge ggf. putzen, längs halbieren und in heißem Öl kräftig anbraten. Butter, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe zugeben und die Pilze darin aromatisch glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sellerie:
Knollensellerie schälen. Etwa ein Drittel in kleine Würfel schneiden und in Gemüsefond mit etwas Butter bissfest garen. Ein weiteres Drittel in dünne Scheiben hobeln und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Den restlichen Sellerie würfeln, in Salzwasser weich kochen und anschließend mit Sahne und Butter fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die marinierte Birne:
Birne schälen.
50 ml Wasser zum Kochen bringen und die Hibiskusblüten damit übergießen. Für 5 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb gießen.
Weißweinessig mit dem Hibiskuswasser, Zucker und einer Prise Salz verrühren. Birne in feine Spalten hobeln und bis zum Anrichten darin marinieren.

Für die Haselnusssoße:
Schalotte abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, mit Gemüsefond ablöschen und etwas einkochen lassen. Sahne und Haselnussmus einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Estragon-Öl:
Estragon mit dem Öl fein mixen und durch ein feines Sieb passieren.
Zum Anrichten Selleriecreme auf den Teller geben, die Kräuterseitlinge und den glasierten Sellerie darauf anrichten. Die marinierten Birnenspalten verteilen, die Haselnusssauce angießen und mit Selleriechips sowie einigen Tropfen Estragon-Öl vollenden und servieren.

Zora Klipp am 16. Oktober 2026