

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, den 22.03.2023**

**Sellerie-Ravioli mit Apfel-Pilzfüllung und Selleriecreme**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Sellerie-Ravioli**

24 Scheiben Knollensellerie,  
hauchdünn gehobelt  
1 Apfel, z. B. Elstar  
125 g Champignons  
1 EL Butter  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
125 g Kräuterquark  
2 Eier, Größe M  
100 g Mehl, ca.  
100 g Panko- oder Semmelbrösel  
2 EL Röstzwiebeln, gekauft  
oder selbstgemacht  
1 Bund Schnittlauch

**Für die Selleriecreme**

500 g Knollensellerie  
2 Schalotten  
3 EL Butter, kalt  
100 ml Gemüsebrühe, ca.  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



**Zubereitung**

1. **Für die Ravioli** die Selleriescheiben mit einem Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Die Reste für die Creme verwenden.
2. Selleriescheiben in drei Portionen, in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Apfel abbrausen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und kleinschneiden.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen. Pilze darin braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze abkühlen lassen.
5. **Inzwischen für die Creme** Sellerie putzen schälen, abbrausen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und würfeln.
6. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Sellerie (und die Abschnitte der Ravioli) zugeben und andünsten.
7. Brühe zufügen und alles ca. 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.
8. Apfelwürfel, Pilze und Kräuterquark verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
9. **Selleriescheiben auf eine Arbeitsplatte** legen. jeweils auf die Hälfte der Scheiben mittig, ca. 1-2 TL Füllung setzen, dabei den Rand frei lassen. Die übrigen Selleriescheiben daraufsetzen und andrücken.
10. Mehl und Pankobrösel auf Tellern verteilen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen:
11. Ravioli zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Bröseln wenden.
12. **Die Selleriecreme** fein pürieren. Zuletzt die übrige kalte Butter unterrühren und erneut abschmecken. Bis zum Servieren warmstellen.
13. **Öl in einer Pfanne erhitzen.** Ravioli darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
14. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Selleriecreme und

Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreuen und servieren.

**Tipp: Röstzwiebeln selbst machen:** 3-4 Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Etwa 300 ml Rapsöl auf ca. 160 Grad erhitzen. Zwiebeln darin portionsweise goldgelb rösten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Dann entweder sofort verwenden oder in ein verschließbares Gefäß geben und für andere Gerichte verwenden, z. B. über Kartoffelpüree oder Gemüse streuen. Die Selleriecreme kann entweder als feines Püree zubereitet werden oder auch als Cremesuppe, dafür dann einfach mehr Gemüsebrühe verwenden, je nach Geschmack bis zu 800 ml.