

## Sellerie-Steinpilz-Canelloni

nach einem Rezept von Daniel Reifecker – Küchenchef und Inhaber Restaurant ‚Das Schrei‘, Salzburg

<https://www.das-schrei.at/>

### Zutaten

Für die Cannelloni:

2 Stück Sellerie  
1 Zwiebel  
100 g Butter  
250 g Steinpilze (oder andere Pilze)  
Petersilie  
Rosmarin  
Schwarze Walnüsse

Für die Steinpilz-Sellerie-Sauce:

1 Zwiebel  
200 g Steinpilze  
Die andere Hälfte der Sellerieabschnitte (von den Cannelloni)  
100 ml Weißwein  
300 ml Obers (Sahne)  
Salz und Pfeffer  
100 g Butter

Zum Garnieren:

1 Birne  
100 g geröstete Walnüsse  
Einige schöne Steinpilze (für die Deko)  
Schwarze Walnüsse

### Zubereitung

Cannelloni:

Sellerie vorbereiten: Sellerie schälen und in etwa 1 mm dünne Scheiben schneiden (pro Person ca. 6-7 Scheiben). Diese für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, danach trocken tupfen.

Füllung herstellen: Zwiebel und Pilze klein würfeln. Die Hälfte der Sellerieabschnitte ebenfalls klein schneiden. In etwas Butter Zwiebeln, Pilze und Selleriestücke anrösten. Die Selleriewürfel in einem separaten Topf etwa 20 Minuten mit etwas Butter und Zwiebeln dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann fein pürieren.

Zutaten kombinieren: Die gerösteten Zwiebeln, Pilze und gehackte schwarze Walnüsse mit den fein gehackten Kräutern (Petersilie, Rosmarin) vermischen. Diese Mischung mit dem Selleriepüree kombinieren.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Selleriescheiben füllen: Die Selleriescheiben mit der Füllung bestreichen und zu kleinen „Cannelloni“ rollen. Zum Erwärmen entweder im Ofen auf einem Blech kurz erhitzen oder in der Pfanne ziehen lassen.

### Steinpilz-Sellerie-Sauce:

Zutaten anrösten: Zwiebel, Steinpilze und die restlichen Selleriestücke würfeln und in einem Topf in Butter goldbraun anrösten.

Ablöschen und einkochen: Mit Weißwein ablöschen, dann Obers (Sahne) hinzugeben. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, ggf. etwas Gemüsefond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fein pürieren: Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit der restlichen Butter montieren. Kurz vor dem Anrichten schaumig aufmixen.

### Garnitur:

Birne: In feine Scheiben schneiden und mit etwas Essig und Salz abschmecken.

Walnüsse: 100 g Walnüsse rösten und ein paar schöne Steinpilze anbraten.

Deko: Schwarze Walnüsse über die Cannelloni streuen.

Optional können die Cannelloni auch mit Käse überbacken werden.

### Anrichten:

Die gefüllten Cannelloni mit der schaumigen Steinpilz-Sellerie-Sauce auf Tellern anrichten. Die Birnenscheiben, gerösteten Walnüsse und Steinpilze als Garnitur verwenden und mit gehackten schwarzen Walnüssen abschließen.

Gutes Gelingen!