

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Bries Sellerielasagne mit Pilzen**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 1 Knollensellerie (geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten bzw. gehobelt – Abschnitte aufheben!)
- etwas Salz
- 2 EL Obers (oder Wasser)
- etwas Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- 250 g Kalbsbries  
(am besten Herzbries) – vom Fleischer Ihres Vertrauens vorbestellen
- Butterschmalz
- 200 g Austernpilze (geputzt)
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- etwas brauner Fond
- Grün von 1 Jungzwiebel (sehr fein geschnitten) zum Bestreuen

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Selleriescheiben kurz in kochendes Salzwasser legen, dann warm stellen (sollen noch bissfest sein).

Die Sellerieabschnitte (ohne Schale) in Obers garen, anschließend pürieren (Stabmixer) und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree evtl. in einen Dressiersack füllen.

Das Bries gut wässern, danach putzen und bei nicht zu starker Hitze in Butterschmalz anbraten. Nun Pilze, Zwiebel, Salz und Pfeffer begeben. Den Fond erwärmen und zum Glasieren dazugießen.

Zum Anrichten das Ganze wie eine Lasagne schichten. Dafür Selleriepüree als Basis auf Tellern verteilen, darauf die Selleriescheiben, erneut Selleriepüree, dann das glacierte Bries, wieder Selleriepüree, Pilze usw. schichten. Das Ganze mit Jungzwiebelgrün bestreuen und mit braunem Fond umkränzen.