

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Kartoffeltaschen mit Maronen-Pilzfülle und schwarzer Nuss auf Selleriecreme mit Haselnuss-Thymian-Butter

**Köchin: Tamara Lerchner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kartoffelteig

- 500 g gekochte, mehligere Kartoffeln (ausgedampft)
- 125 g griffiges Mehl
- 25 g Hartweizengrieß (oder Semolina)
- 1 Eidotter
- 25 g zerlassene Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- 2-3 EL Butter zum Schwenken

Für die Fülle

- 200 g braune Champignons
- 100 g gegarte Maronen
- 1 Schalotte (oder Zwiebel)
- 1 EL Butter
- ½ schwarze Nuss (unreife, eingelegte Walnüsse)
- 2 EL Crème fraîche zum Binden (oder Ricotta)

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer
- Thymian (getrocknet oder frisch)

#### Für die Selleriecreme

- 300 g Knollensellerie
- 100 ml Milch
- 50 ml Obers
- 1 EL Butter
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

#### Für die Haselnuss-Thymian-Butter

- 60 g Butter
- 2 EL gehackte, geröstete Haselnüsse
- 1 frischer Thymianzweig
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- Fleur de Sel

#### Für den Haselnuss-Chrunch

- 2 EL Pankobrösel
- 1 EL gehackte, geröstete Haselnüsse
- ½ EL Butter
- Salz
- Kristallzucker

#### Für die Garnitur

- ½ schwarze Nuss (in dünne Scheiben geschnitten)
- Distel- oder Haselnussöl

### Zubereitung

1. Für den Kartoffelteig die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel pressen und mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, dem Eidotter, der zerlassenen Butter, etwas Salz und geriebener Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nicht zu lange kneten da der Teig sonst zäh wird.

2. Für die Fülle die Schalotte in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Die feingehackten braunen Champignons begeben und kurz anrösten. Auch die gehackten Maronen und eine halbe, gehackte schwarze Nuss klein dazugeben und die Fülle mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Thymian

würzen. Die Masse vom Herd nehmen, etwas überkühlen lassen und mit Ricotta oder Crème fraîche binden.

3. Nun den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Die Fülle jeweils in die Mitte der Kreise setzen und entweder zu Halbmonden formen oder einen zweiten Kreis daraufsetzen und runde Ravioli zubereiten. Den Teig an den Rändern gut andrücken und die Taschen in einem Topf reichlich Salzwasser kochen. Sobald die Taschen oben schwimmen, diese herausnehmen und direkt mit 2-3- EL Kochwasser in einer großen Pfanne in etwa gebräunter Butter schwenken.

4. Für die Selleriecreme den Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einen Topf geben. Die Milch, das Obers, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss begeben und den Sellerie darin weichkochen. Dann die Butter und den Zitronensaft begeben, alles mit einem Stabmixer feinmixen und durch ein Sieb streichen.

5. Für die Haselnuss-Thymian-Butter die Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen lassen, die gehackten Haselnüsse und den gerebelten Thymian zugeben und etwas Zitronenabrieb und -saft einrühren.

6. Für den Haselnuss-Chrunch die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Pankobrösel, die gehackten Haselnüsse sowie etwas Salz und Kristallzucker zugeben und alles kurz anrösten.

7. Zum Schluss etwas von der Selleriecreme kreisförmig auf einem flachen Teller verteilen, je zwei Kartoffeltaschen daraufsetzen und das Gericht mit der Haselnuss-Thymian-Butter und dem Haselnuss-Chrunch vollenden. Noch etwas Haselnuss- oder Distelöl darüber träufeln und mit schwarzen Nusscheiben garnieren.