

**Sybille Schönberger**  
**Sellerie-Cannelloni mit Kürbiskugeln**

**Montag, 1. November 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Heimatküche, Vegetarisch, Feine Küche

**Zutaten:**

1	Knollensellerie (ca. 650 g)
etwas	Salz
1/2	Bio-Zitrone
3 EL	Olivenöl
1 TL	Apfeldicksaft
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Muskat, frisch gerieben
4 Stängel	glatte Petersilie
40 g	Panko-Brösel

**Für die Kürbiskugeln:**

300 g	Hokkaidokürbis
etwas	Salz
1	Schalotte
2 EL	Pflanzenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Den Sellerie putzen, schälen, waschen und halbieren.
2. Mit dem Gemüsehobel ca. 20 dünne Scheiben (ca. 2 mm dick) abhobeln. Aus den größeren Scheiben mit dem Ausstechring kleinere Scheiben ausstechen, die dabei anfallenden Abschnitte beiseitelegen.
3. Selleriescheiben in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
4. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl und Apfeldicksaft zu einer Marinade mischen.
5. Die blanchierten Selleriescheiben in eine flache Schale geben, mit der Marinade beträufeln, locker durchmischen und ziehen lassen.
6. Kartoffeln waschen, schälen und grob schneiden. Sellerieabschnitte ebenfalls grob schneiden.



7. Etwas Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerieabschnitte in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Brühe zugießen und zugedeckt in ca. 15 Minuten weichkochen.
8. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, evtl. halbieren und die Kerne entfernen. Mit dem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen.
9. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Kürbiskugeln ca. 6 Minuten weichkochen, abgießen und abtropfen lassen.
10. Schalotte schälen und in Spalten schneiden.
11. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Schalottenspalten darin glasig dünsten.
12. Die abgetropften Kürbiskugeln dazugeben und 2 Minuten mitschwenken, zur Seite stellen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Sobald die Kartoffel- und Selleriestücke weich gegart sind, den Kartoffel-Sellerie-Sud abgießen und das Gemüse durch eine Kartoffelpresse drücken. Olivenöl zugeben und zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.
14. Selleriepüree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf jede Selleriescheibe mittig einen Streifen Püree spritzen, anschließend fest einrollen.
15. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
16. Restliches Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und leicht bräunen. Panko-Brösel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten rösten, die Hälfte der Petersilie zugeben, mit Salz würzen.
17. Sellerie-Cannelloni mit den Kürbiskugeln auf flachen Tellern anrichten. Mit Panko-Kräuter-Bröseln und restlicher Petersilie bestreuen.

**Pro Portion: 655 kcal/ 2730 kJ  
49 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 46 g Fett**