

STEINPILZE, SELLERIE MIT MOKKASCHAUM

Zutaten (Sellerie)

- 1 Knollensellerie
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL [Fleur de Sel](#)
- 1 TL [Tigerpfeffer](#), gemörsert
- 3 TL [Thymian](#)

Zutaten (Geröstetes Roggenbrot)

- 4-6 Scheiben Roggenbrot
- 2 EL Olivenöl

Zutaten (Mokkaschaum)

- 250g Mehliges Kartoffeln
- 100ml Rahm
- 150ml Milch
- 20g Butter
- 2 EL Espresso
- Salz

Zutaten (Gebratene Steinpilze)

- 200g Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
- 20g [Steinpilze](#), getrocknet
- 2 EL Butter
- Salz, [Tigerpfeffer](#), gemörsert

Die ungeschälten Sellerie mit Olivenöl einreiben, mit Fleur de Sel, Pfeffer und Thymian bestreuen und in Alufolie einwickeln. Im Ofen bei 185 Grad etwa 2 Stunden garen. Auskühlen lassen und schälen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese rund ausstechen (ca. 5 cm Durchmesser). Das Roggenbrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen (ca. 5 cm Durchmesser). Mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 185 Grad 4 Minuten rösten.

Für den Mokkaschaum die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weich kochen, schälen und pürieren. Die restliche Zutaten aufkochen und mit den heißen Kartoffeln vermischen. Abschmecken und in einen Rahmbläser füllen, eine Patrone einschrauben und gut schütteln. Die Steinpilze in der Butter anbraten, bis sich keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne befindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichzeitig die Selleriescheiben in einer Pfanne anrösten. Die Selleriescheiben mit den Steinpilzen auf Tellern anrichten, die Roggenbrot-Cracker dazugeben und Mokkaschaum aufsprühen. Mit gemörsertem Pfeffer bestreuen.

La Cucina