

Gefüllte Tortelli, Sellerie-Creme, Steinpilze

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl, (550)	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für die Liebstöckel-Pesto-Füllung:

1 Bund Liebstöckel	½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Basilikum
1 kleine Knoblauchzehe	25 g Pinienkerne	50 g Parmesan
50 ml Olivenöl	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Selleriecreme:

150 g Knollensellerie	1 Schalotte	50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
1 Zweig Thymian	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 Prise Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für den Sellerie-Tortello:

1 Knolle Sellerie	50 g frische Steinpilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	15 ml Weißwein	1 EL Butterschmalz
½ Bund krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Liebstöckel-Mayonnaise:

1 Bund Liebstöckel	½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Basilikum
250 ml neutrales Pflanzenöl	1 Ei	1 EL Dijon-Senf
1 Zitrone, Saft, Abrieb	Salz	Pfeffer

Für den gebratenen Steinpilz:

1 großer, frischer Steinpilz	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
Salz		

Für den Pasta-Crunch:

Nudelteig, von oben	150 ml neutrales Pflanzenöl	Salz
---------------------	-----------------------------	------

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und gut durchkneten lassen bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Liebstöckel-Pesto-Füllung:

Pinienkerne goldbraun rösten. Parmesan fein reiben. Liebstöckel, Petersilie, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, Öl, eine Prise Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben und mixen.

Das Pesto sollte nicht zu flüssig sein.

Butter braun werden lassen und leicht salzen.

Etwas Nudelteig für den Pasta-Crunch beiseitelegen. Dann Nudelteig sehr dünn auswellen und die Bahn in zwei Hälften teilen. Je ein Teelöffel Pesto im Abstand von 10 cm auf der Nudelteigbahn platzieren, mit der Anderen bedecken und rund ausstechen. In reichlich gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen und abschließend in der braunen Butter schwenken.

Für die Selleriecreme:

Schalotte abziehen und grob würfeln. Knollensellerie schälen und ebenfalls grob würfeln. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Schalottenwürfel darin ohne Farbe andünsten. Selleriewürfel dazugeben, mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Mit Gemüsefond und

Sahne aufgießen und mit dem Thymianzweig köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Muskatnuss und Piment d'Espelette abschmecken. Zum Schluss mit einem Stabmixer und einem EL Butter pürieren, Crème fraîche unterheben und durch ein Sieb streichen.

Für den Sellerie-Tortello:

Geschälte Knollensellerie mit einem Gemüsehobel in ca. 2mm dicke Scheiben hobeln. Mit einem runden Ausstecher mit ca. 7cm Durchmesser ausstechen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, danach durch die braune Butter der Pasta ziehen.

Für die Füllung Schalotte, Knoblauch und Steinpilze jeweils sehr fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen.

Knoblauchzehe andrücken und in die Pfanne geben. Zunächst die Pilze stark anbraten, Hitze reduzieren und dann die Schalottenwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und komplett reduzieren lassen.

Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Scheibe Sellerie auf dem Teller platzieren und einen Teelöffel Pilzfüllung darauf geben. Mit der zweiten Scheibe Sellerie bedecken.

Für die Liebstöckel-Mayonnaise:

Liebstöckel, Petersilie, Basilikum und Pflanzenöl in einen Mixer geben und sehr fein mixen lassen, bis sich das Öl grün verfärbt. Senf, ganzes Ei, etwas Zitronenabrieb und Kräuter-Öl in ein hohes Gefäß geben und Mayonnaise mit einem Stabmixer hochziehen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Für den gebratenen Steinpilz:

Steinpilz in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Grillpfanne mit Butterschmalz aufstellen und sehr heiß werden lassen. Knoblauchzehe andrücken und in die Pfanne geben. Steinpilz mit Salz würzen und von beiden Seiten anbraten.

Für den Pasta-Crunch:

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Den dünn ausgerollten Nudelteig in kleine Rauten schneiden und ca. 2 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 23. November 2021