Pilz-Cannelloni mit Trüffel

Für 8 Portionen:

Für den Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 Eier (M)
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

800 g gemischte Pilze	20-40 g schwarze Trüffel	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 TL Thymianblättchen	30 g Butter
Meersalz, Pfeffer		

Für den Sellerieschaum:

100 g Knollensellerie	150 g Schlagsahne	100 ml Milch
20 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	Meersalz, Pfeffer

Außerdem:

4 EL gewürf. Staudensellerie	20 g Butter

Zutaten für den Nudelteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.
Teig mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Acht Quadrate (ca.
12 x 12 cm) ausschneiden (restlichen Nudelteig anderweitig verwenden, z. B. für Bandnudeln). Mit Klarsichtfolie abdecken.
Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Küchenpapier säubern, klein schneiden. Trüffel fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln. Pilze, ca. 1 EL Trüffelwürfel, Knoblauch, Schalotten und Thymian ca. 5 Minuten in der heißen Butter andünsten, würzen.
Für den Sellerieschaum die Knollenselleriewürfel, 100 g Sahne und Milch aufkochen, ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Butter in einem kleinen Topf bräunen, durch ein feines Sieb zum Sellerie geben, alles pürieren, abschmecken. Beiseitestellen.
Fein gewürfelten Staudensellerie und restliche Trüffel- würfel in heißer Butter ca. 5 Minuten weich dünsten.
Nudelblätter in gesalzenem Wasser ca. 30 Sekunden kochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Pilzfüllung darauf verteilen, Nudelblätter aufrollen, auf vorgewärmte Teller geben. Heiße Selleriesoße und restliche 50 g geschlagene Sahne verrühren, schaumig aufmixen, darübergeben. Mit Sellerie-Trüffel-Mischung anrichten.

Cornelia Poletto am 15. März 2024