

# BELLA POLETTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTO, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



## PILZ-CANNELLONI

MIT TRÜFFEL UND SELLERIESCHAUM



Sternköchin Cornelia Poletto püriert die feine Soße



Die Trüffel-Pilz-Füllung wird in die Nudelblätter gerollt

## PILZ-CANNELLONI MIT TRÜFFEL

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 1 1/2 Stunden  
**KÜHLZEIT:** mindestens 1 Stunde

### ZUTATEN (FÜR 8 STÜCK):

**Für den Nudelteig:** 75 g Mehl, 125 g Nudelgrieß (Grano di Semola Dura, gibt's in italienischen Feinkostläden), 2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz.

**Für die Füllung:** 800 g gemischte Pilze nach Wunsch (Waldpilze oder Zuchtpilze), schwarze Trüffel nach Geschmack (20–40 g, frisch oder Konserve), 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 TL Thymianblättchen, 30 g Butter, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle.

**Für den Sellerieschaum:** 100 g Knollensellerie (gewürfelt), 150 g Schlagsahne, 100 ml Milch, 20 g Butter, 1 Spritzer Zitronensaft, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle.

**Außerdem:** 4 EL fein gewürfelte Staudensellerie, 20 g Butter.

### ZUBEREITUNG:

1. Zutaten für den Nudelteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. 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.
3. 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.
4. Für den Sellerieschaum 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.
5. Fein gewürfelte Staudensellerie und restliche Trüffelwürfel in heißer Butter ca. 5 Minuten weich dünsten.
6. 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.

### PRO STÜCK:

ca. 170 kcal, 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 13 g Kohlenhydrate

\* **Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per Mail an: [kochen@fuer-sie.de](mailto:kochen@fuer-sie.de).**

## POLETTOS WEIN-TIPP

Sommelier Remigio Poletto empfiehlt zu den Cannelloni einen Weißwein von der Nahe: „Der Eierfels Riesling trocken 2006 vom Schlossgut Diel ist wunderbar ausgewogen und überzeugt durch mineralische Noten. Er passt perfekt zu diesem Gericht.“ Zu bestellen unter [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de) (19 Euro).



**TV-TIPP:** Immer sonntags läuft jetzt „Poletto's Kochschule“ um 16.30 Uhr im NDR Fernsehen.