BÜNDELBLÄTTER GEFÜLLT MIT CHAMPIGNONCREME MIT TRÜFFELAROMA, JAKOBSMUSCHELN, KNUSPRIGER RAUKE UND SCHWARZEN TRÜFFELSPÄNEN



Chef: Tommaso Ruggieri

Menù-Zutaten

25 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
60 g Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
60 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07

Zutaten

60 g Parmesanflocken
10 g Butter
300 ml Frische Sahne
n.B. Samenöl
60 g Rauke
100 g Weißwein
25 g Schalotte
1 Zehe Knoblauch
n.B. Salz und Pfeffer
2 Eigelb
6 Jakobsmuscheln
240 g Ricotta
n.B. Wasser
360 g Mehl Typ 00

Zubereitung

<br class="Apple-interchange-newline">Für 6 Personen