

## 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

---

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