

## STEINPILZSTRUDEL MIT TRÜFFEL



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben. Die Steinpilze und den gehackten Speck dazugeben. Den Blätterteig auflegen und mit den Speck- und Emmentalerscheiben belegen. Die vorbereitete Masse darauf verteilen und den Strudel einrollen. Mit zuvor abgezweigtem Blätterteig dekorieren. Den Strudel mit Ei bestreichen und 35 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen. Das in ein wenig warmer Milch geschmolzene Fondue in die Tellermitte geben, den lauwarmen Strudel daraufsetzen und mit Scheibchen des Trüffelparcaccios garnieren.

### Menù-Zutaten

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X  
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1  
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

### Zutaten

1 Portion Ricottafarce  
350 g Blätterteig  
200 g gehackter Speck  
6 Scheiben Speck  
90 g Emmentaler in Scheiben  
1 Eigelb  
n.B. Milch