

Pilz-Cannelloni mit Sellerieschaum

Rezept für ca. 12 Personen

6 Frische Lasagneblätter (große Blätter!) 1 Kg gemischte Pilze nach Wunsch (Waldpilze oder Zuchtpilze) 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 Staudensellerie
--	--

12 Quadrate (ca. 12 x 12 cm) aus den Lasagneplatten ausschneiden.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Küchenpapier säubern, klein schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln. Pilze, Knoblauch, Schalotten und Thymian ca. 5 Minuten in der heißen Butter andünsten, würzen.

Für den Sellerieschaum Knollenselleriewürfel, 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 gewürfelte Staudensellerie in heißer Butter ca. 5 Minuten weich dünsten.

Nudelblätter in gesalzenem Wasser ca. 60 Sekunden kochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Pilzfüllung darauf verteilen, Nudelblätter aufrollen, auf vorgewärmte Teller geben. Heiße Selleriesoße schaumig aufmixen, darüber geben. Mit Selleriewürfeln anrichten.