

# Gefüllte Pasta-Schnecke mit Pilz-Ricottafüllung, Kastanienschaum und Nussbutter

## Pasta-Teig

300 g Mehl  
40 g Semola  
4 Eier  
1 TL Salz

## Füllung

250 g Ricotta  
200 g gemischte Pilze  
1 kleine Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
60 g Parmesan (gerieben)  
1 Eigelb  
1 TL Tymian (fein gehackt)

## Kastanien-Schaum

150 g vorgekochte Maronen (vakuumiert)  
1 kleine Schalotte (fein gewürfelt)  
50 ml Weißwein  
200 ml Geflügelfond oder Gemüfefond  
100 ml Sahne  
30 g Butter  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
Optional: etwas Apfelessig (für Frische)

## Nussbutter

80 g Butter  
1 Zweig Salbei  
1 TL Zitronensaft

## Garnitur

2 EL gehackte Haselnüsse (geröstet)  
Tymianblätter oder salbei

## Zubereitung

1. Für den Pastateig das Mehl, die Semola und das Salz in einer Schüssel vermengen. Eier hinzufügen und alles zu einem glatten, festen Teig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Pilz-Ricottafüllung Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Die Pilze fein hacken, in die Pfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze goldbraun braten, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Anschließend etwas abkühlen lassen. Dann die Pilzmasse mit Ricotta, geriebenem Parmesan, Thymian und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis eine aromatische, cremige Füllung entsteht.

- 3.** Den Pastateig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen (ca. 15 × 60 cm). Die Füllung in einem gleichmäßigen Streifen entlang der langen Seite auftragen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Die freien Ränder leicht mit Eiweiß bestreichen, den Teig vorsichtig aufrollen und zu einer Schnecke formen. Die Enden sanft fixieren, damit die Form beim Garen hält.
- 4.** Für den Kastanienschaum die Schalotte fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Die vorgegarten Maronen grob hacken, hinzufügen. Diese mitröst und mit Weißwein ablöschen. Im Anschluss das Lorbeerblatt dazugeben und den Wein leicht einkochen lassen. Dann den Fond und die Sahne zugießen und alles etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sauce fein pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, um eine glatte, cremige Konsistenz zu erhalten. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Apfelessig abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer leicht aufschäumen.
- 5.** Für die Nussbutter die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und goldbraun erhitzen, bis sie nussig duftet. Den Salbei darin kurz frittieren, dann den Zitronensaft zugeben und beiseitestellen.
- 6.** Die Pasta-Schnecke in reichlich Salzwasser 8–10 Minuten garen, anschließend abgießen und kurz in der Nussbutter schwenken. Zum Servieren etwas Kastanienschaum auf den Teller geben, die Schnecke daraufsetzen und mit gerösteten Haselnüssen sowie frischen Thymianblättchen oder Salbei garnieren.