

## Cannelloni vom Lachs

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Hecht- oder Zanderfilet
1		Ei
100	ml	Sahne
		Salz
2	Essl.	Gemuesewuerfel; blanchiert
		Z.B. Moehren, Sellerie,
		Porree
		Zitronensaft
200	Gramm	Lachsfilet
30		Blanchierte Spinatblaetter
20	Gramm	Butter

### *FÜR DEN NUDELTEIG*

---

250	Gramm	Mehl
2		Eier
1		Eigelb
1	Essl.	Wasser
1	Essl.	Olivenoel
5	Gramm	Salz
40	Gramm	Hartweizengriess
1	Pack.	Tintenfischtinte

### Anleitung:

Anleitung: Hecht- oder Zanderfilet, Ei, Sahne und Salz puerieren, durch ein Sieb streichen. Gemuesewuerfel untermengen, mit Zitronensaft abschmecken.

Fuer den Nudelteig die Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Lachsfilet in Spinatblaetter einschlagen. Den restlichen Spinat zu einem Rechteck auslegen, mit der Farce bestreichen (1 EL der Farce zurueckbehalten), das Filet darauflegen und mit dem Spinat umhuelen.

Den Nudelteig zu einem Rechteck ausrollen und blanchieren. Mit 1 EL Farce bestreichen, den Lachs damit umwickeln.

Ein ausreichend grosses Stueck Alufolie mit Butter bestreichen. Die Lachsrolle damit umwickeln, die Enden mit Kuechengarn abbinden und in 80 GradC heissem Wasser etwa 15 Min. garen.

Die Lachsrolle aus der Folie nehmen, zu Cannelloni aufschneiden.