

## Gemüse - Cannelloni mit Blattsalatsosse...

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Vegetarisch, Sauce

Zutaten für: 4 Personen

1	groß.	Kartoffel
1		Petersilienwurzel
1		Karotte
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Lauch
1	Teel.	Salz
1	klein.	Ei
1	Essl.	Butter
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
		Salz
		Pfeffer

### *FUER DIE CANNELLONI*

---

1		Ei
2		Eigelbe
1	Prise	Salz
1	Teel.	Olivenoel, kaltgepresst
200	Gramm	Mehl

### *FUER DIE SCHMELZTOMATEN*

---

2		Eiertomaten, reif und fest
1		Knoblauchzehe
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1	Teel.	Schalottenwuerfel
		Olivenoel (auch fuer die Sosse)
4	Essl.	Gefluegelbruehe

### *FUER DIE POCHIERTEN EIER*

---

1	Spritzer	Weisser Balsamico-Essig
4	groß.	Eier

### *FUER DIE BLATTSALAT - SOSSE*

---

1		Kartoffel, klein
1		Schalotte
1	Essl.	Butter
100	ml	Wermut
100	ml	Weisswein
200	ml	Gefluegelfond
100	ml	Sahne
1	Essl.	Butter
1	Stück	Lattich (oder ein Blatt vom Romanasalat)
1	Bund	Brunnenkresse
1	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Kerbel
2		Estragonzweige
1	Essl.	Butter
1	Spritzer	Weisser Balsamico-Essig

### *FUER DIE EXTRAS*

---

## Gemüse - Cannelloni mit Blattsalatsosse...

(Fortsetzung)

Kirschtomaten  
Basilikumblaettchen

### Anleitung:

(\*) Gemuese-Cannelloni mit Blattsalatsosse, pochiertem Ei und Schmelztomaten 1. Das Gemuese (Petersilienwurzel, Karotte, Sellerie, Lauch) waschen, putzen und schaelen. Vom Lauch nur die hellgruenen Teile verwenden. Die Kartoffel schaelen, in grobe Wuerfel schneiden und in leicht kochendem Wasser gar kochen. Dann abschuetteln, ausdampfen lassen, mit dem Ei vermengen und abkuehlen lassen. Petersilienwurzel, Karotte, Sellerie und Lauch in Wuerfelchen schneiden, in heisser Butter bissfest anschwenken und abkuehlen lassen. Die Kartoffelmasse mit dem restlichen Gemuese und den fein geschnittenen Kraeutern gut vermischen.

2. Fuer den Nudelteig Ei, 1 Eigelb, Oel und Salz in einer Schuessel mit dem Schneebesen gut verruehren. Nach und nach das Mehl dazusieben und mit den Haenden verkneten, bis sich der Teig vom Schuesselrand loest er muss schoen glatt, aber noch fest und zaeh sein. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten kuehl stellen. Dan den Teig durch die Nudelmaschine treiben und 8 cm breite Nudeln herstellen.

Tipp: Wenn Sie keine Nudelmaschine haben, koennen Sie die Cannelloni-Platten auch mit der Hand machen. Dazu den Nudelteig auf einer bemehlten Flaechen mit Mehl duenn ausrollen, 10 Minuten antrocknen lassen und in 8 cm breite Bahnen schneiden. Diese dann jeweils 12 cm in Rechtecke schneiden. Anschliessend in kochendem Salzwasser mit etwas Oel bissfest garen.

4. Den Nudelteig duenn ausrollen. Pro Portion zwei Platten a 12 x 8 cm zurechtschneiden. Antrocknen lassen und anschliessend in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten leicht kochen. In Eiswasser abschrecken, auf einem Tuch zum Trocknen ausbreiten.

5. Anschliessend die Gemuesemasse in einen Spritzbeutel geben und mit grosser Tuelle jeweils an der Laengsseite der Teigplatten fingerdick aufspritzen. Teig zu Cannelloni-Roehren aufrollen und die Naht mit etwas verquirltem Eigelb verkleben. Eine feuerfeste Form gut ausfetten, die Cannelloni dicht nebeneinander hinlegen und kuehl stellen.

6. Fuer die Blattsalatsosse die Kartoffel und die Schalotte schaelen, wuerfeln und in etwas Butter anschwitzen, dann mit Wermut und Weisswein abloeschen. Kochen, bis Wermut und Wein etwa auf die Haelfte eingedampft sind. Dann mit Gefluegelfond und Sahne auffuellen und noch etwa 10 Minuten koecheln lassen.

7. Inzwischen den Lattich, die Kresse und die Blattpetersilie in kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken und trockendruecken. Die Grundsosse mit den blanchierten Salaten, Kerbel, Estragon und der Butter im Mixer fein puerieren und durch ein feines Sieb passieren. Anschliessend mit Salz, Pfeffer und weissem Balsamico-Essig abschmecken.

8. Die Eiertomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, haetzen,

" Ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen "

## Gemüse - Cannelloni mit Blattsalatsosse...

(Fortsetzung)

vierteln, entkernen und in grosse Wuerfel schneiden. Eine Sauteuse (oder kleinen Kochtopf mit dickem Boden) mit Knoblauchzehe ausreiben. Darin das Olivenoel erhitzen und die Tomatenwuerfel mit den Kraeuterzweigen und den Schalottenwuerfeln dickflussig zu Schmelztomaten einkochen, Kraeuterzweige entfernen und die Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Vor dem Servieren 4 EL Gefluegelfond zu den Cannelloni geben und die Form mit Alufolie abgedeckt fuer rund 12 Minuten in den auf etwa 180 Grad C aufgeheizten Backofen schieben.

10. Fuer die Eier 1 Liter Wasser mit einem Spritzer Balsamico zum Kochen bringen und mit dem Schneebeesen kraeftig umruehren. Die Eier nacheinander vorsichtig oeffnen, einzeln in eine Suppenkelle geben und in das sprudelnde Wasser gleiten lassen - auf diese Weise erhalten die Eier eine schoene, gleichmaessige Form. Nach 4 Minuten die Eier mit der Schoepfkelle herausnehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Serviertipp: Je zwei Cannelloni auf vier gut vorgewaermte Teller platzieren, darauf je ein pochiertes Ei geben und mit den Schmelztomaten ueberziehen. Die Blattsalatsosse mit einen Mixstab aufschaeumen und um die Cannelloni giessen.

Extra: Diese Gericht koennen Sie mit sautierten Kirschtomaten und frittierten Basilikumblaettchen verfeinern.