

Lauch Canneloni



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 2 Lauchstangen
weisser Teil ca. 20cm
- 1 Zwiebel
Bratbutter
- 0,5 dl Vollrahm
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 Eier
Paniermehl
- 150 g Mascarpone
- 40 g Sbrinz Reibkäse
Salz
Pfeffer
- 1 Stangenselleriestängel
- 1 rote Peperoni
- 1 Rüebli
Olivenöl
- 2 dl Gemüsebouillon

Zubereiten Canneloni

Die Lauchstangen auf ca. 20 cm einkürzen (möglichst weisser Teil) mit dem Messer längs aufschlitzen und die weissen Blätter herausnehmen und ca. 5 Minuten garen bei 100°

Für die Füllung 1 Zwiebel fein hacken und mit wenig Bratbutter andünsten. 0,5 dl Vollrahm dazugeben, auf die Hälfte reduzieren und anschliessend auskühlen lassen.

Ein halber Bund Basilikum und ein halber Bund glattblättrige Petersilie fein hacken. 2 Eigelbe verquirlen und die gehackten Kräuter dazugeben. 1 Esslöffel Paniermehl und 40 g Sbrinz-Reibkäse daruntermischen.

Das ausgekühlte Zwiebelrahm-Gemisch zusammen mit 150 g Mascarpone vermischen und alles miteinander vermischen. Die Masse würzen mit Salz, Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.

2 Klarsichtfolien à ca. 30x30cm ausbreiten und die Lauchblätter nebeneinander längs überlappend für 2 grosse Canneloni auslegen.

Die Masse darauf verteilen und mit der Folie satt einrollen und die Enden zudrehen.

Mit der Folie in einer gelochten Schale bei 95° ca. 10 Minuten pochieren.

Für die Gemüsesauce 1 Stangenselleriestängel, eine Peperoni und ein Rüebli in kleine Würfelchen schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl leicht erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze andünsten. 2 dl Gemüsebouillon dazugießen und bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln.

(Zeit kann verkürzt werden wenn das Gemüse 2 Minuten bei 100° in einer gelochten Schale gegart wird)

Einen Esslöffel Butter dazugeben in die Bouillon geben und Pfanne vom Herd nehmen.

1 Eigelb mit 1 EL Wasser und einer Prise Salz verquirlen, in die Bouillon geben, gut vermischen, aber nicht mehr kochen lassen.

Würzen mit Salz und Pfeffer

Gemüsesauce in vorgewärmte Teller geben, Canneloni in ca. 10cm grosse Stücke schneiden, auf Gemüse geben und mit Petersilienblättern garnieren.