

Cannelloni vom Lachs

Für die Füllung:

100g Hecht- oder Zanderfilet
1 Ei
100ml Sahne
Salz
2 EL Gemüsebrühe-Pulver
Zitronensaft
200g Lachsfilet
30 blanchierte Spinatblätter
20g Butter

Für den Nudelteig:

250g Mehl
2 Eier, 1 Eigelb
1 EL Wasser
1 EL Olivenöl
5g Salz
40g Hartweizengrieß
1 Beutel Tintenfischfarbe

Hecht- oder Zanderfilet, Ei, Sahne und Salz pürieren, durch ein Sieb streichen. Gemüse untermengen, mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Nudelteig die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Lachsfilet in Spinatblätter einschlagen. Den restlichen Spinat zu einem Rechteck auslegen, mit der Farce bestreichen (1 EL Farce zurückbehalten), das Filet drauflegen und mit dem Spinat umhüllen. Den Nudelteig zu einem Rechteck ausrollen und blanchieren. Mit 1 EL Farce bestreichen, den Lachs damit umwickeln.

Ein ausreichend großes Stück Alufolie mit Butter bestreichen. Die Lachsrolle damit umwickeln, die Enden mit Küchengarn abbinden und in 80° C heißem Wasser etwa 15 Minuten garen.