

Cannelloni von Lachs und Glattbutt mit Stielmus und Rieslingbutter

Cannelloni

300 g Glattbutt

200 g Lachsfilet

100 ml Sahne

1 Ei

1 Bund Petersilie

100 g Blattspinat

4 Platten Lasagnenudeln

Salz, Pfeffer

1 cl Pernot

Stielmusgemüse

250 g Stielmus

50 g Butter

1 Schalotte

1/2 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

50 ml Geflügelbrühe

Tomatenbutter

2 Schalotten

4 weiße Champignons

250 ml Tomatenfond (Fond von 500 g geschälten, abgeseihten Tomaten)

50 g Butter

50 g Stärke

Salz, Pfeffer, Piment

1/2 Knoblauchzehe

1 Spritzer Balsamico

Stielmus wird im Handel auch als Rübstiel angeboten, falls man jedoch keines bekommt kann man dieses Gericht auch mit Blattspinat oder Mangold ergänzen.

Aus 150 g Glattbuttfilet wird zuerst ein Farce hergestellt. Dazu den Glattbutt in Würfel schneiden, mit Eiweiß, Salz und Pfeffer und einem Schuss Pernot marinieren, salzen und kurz anfrieren (damit beim Kuttern der Fischstücke die Temperatur nicht zu hoch wird und die Farce gerinnt).

Mit der Hälfte der Sahne und Petersilie kuttern und durch ein Sieb streichen. Mit etwas geschlagener Sahne geschmeidig rühren und nochmals abschmecken.

Für die Spinatmatte Spinatblätter vom Stiel befreien, ein paar Sekunden in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach auf ein Küchentuch bündig auslegen.

Für das Stielmusgemüse werden Schalotten in kleine Würfel geschnitten. Diese in Butter glasieren. Den von den größten Stielen befreiten Stielmus hinzugeben. Mit Geflügelbrühe ablöschen und ca. 30 Sekunden garen bis das Gemüse leicht zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die weiße Tomatenbutter zuerst Schalotten in Streifen schneiden. Zusammen mit den in dünne Scheiben geschnittenen Champignons kurz anschwitzen. Mit dem Tomatenfond ablöschen. Salz, Pfeffer, Piment, halbe Knoblauchzehe hinzugeben. Auf die Hälfte reduzieren und leicht mit Stärke binden.

Durch ein Sieb passieren und mit 50 g eiskalter Butter im Mixer aufmontieren.

Die auf dem Küchentuch ausgelegten Spinatblätter mit der Backrolle platt walzen. Mit Fischfarce bestreichen. Den Lachs und den Glattbutt in Streifen schneiden (gleiche Länge wie die Lasagneplatten) und auf die farcierte Spinatmatte legen. Mit Hilfe des Küchentuchs einrollen. Diese Rolle auf das ebenfalls mit Farce bestrichene und zuvor abgekochte (bissfeste) Lasagneblatt legen. Vorsichtig einrollen.

Die Cannelloni werden dann auf eine gebutterte Aluminiumfolie gelegt, damit eingerollt und in heißem, nicht kochendem Wasser (ca. 80 - 90 Grad) 20 min in einem Topf pochiert.

Die Kerntemperatur des Fisches sollte 56 Grad betragen.

Zum Anrichten die Cannelloni in Scheiben schneiden, auf dem Stielmus anrichten und die weiße Tomatenbutter außen herum saucieren.