

Berliner Speisemeisterei

Cannelloni 1 Poularde 1 Karotte 1 Rauke

Zubereitung

...des Cannelloniteiges

1. Das Mehl und den Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle in die Mitte drücken.
2. Die Eier und die restlichen Zutaten hineingeben und zu einem Teig verkneten.
3. Mit Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.

...der Cannellonifüllung

1. Die Poulardenbrüste werden zuerst von der Haut befreit und danach die Sehnen und das Fett pariert.
2. Diese nun in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. 100 g davon mit 100 ml Sahne in einem kleinen Cutter zu einer Farce mixen und mit Salz und Pfeffer sowie dem Muskat abschmecken.
4. Den Rest in einer Pfanne mit etwas Öl zusammen mit den gerösteten Pinienkernen anbraten.
5. Mit gehackter Blatt Petersilie zugeben und abschmecken.
6. Auf einem Küchentuch das Fett abtropfen lassen und danach abkühlen.
7. Die angebratenen Poulardenwürfel werden nun in die Farce gegeben und diese nun ordentlich durchgerührt.
8. Kalt stellen.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für den Cannelloniteig

- * 125 g Mehl (405)
- * 125 g Hartweizengrieß
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Cannellonifüllung

- * 2 x Poulardenbrüste
- * 100 ml Sahne
- * 20 g geröstete Pinienkerne
- * etwas gehackte Blatt Petersilie
- * Salz, Pfeffer, Muskat

...für die Schmorkarotten

- * 6 x Stück Bundmöhren
- * 2 x Lorbeerblätter, 4 x Pimentkörner, 10 x Pfefferkörner, 1 x Sternanis
- * 500 ml Gemüsefond
- * Salz, Zucker, Muskat
- * 40 g Butter

...und das brauchen wir noch

- * 3 x Bund Rauke
- * Olivenöl & Balsamicoessig "weiß"
- * Reduzierter Aceto Balsamico
- * Meersalz, Pfeffer
- * Etwas Eigelb

...der Cannelloni

1. Es wird nun der Nudelteig mit Hilfe einer Küchen- oder Nudelmaschine zu entsprechend dünnen Bahnen gewalzt.
2. Diese werden nun in 10 cm breite & 11 cm lange Bahnen geschnitten
3. Die Füllmasse wird nun in einen Spritzbeutel mit einer Tülle mit glattem Rand gegeben.
4. Mit diesem nun die Farce parallel und am Anfang der 10 cm breiten Teigbahnen gleichmäßig aufgetragen.



Berliner Speisemeisterei

Cannelloni 1 Poularde 1 Karotte 1 Rauke

5. Das andere Ende wird mit Eigelb bestrichen und die Nudelplatte wird nun vorsichtig aufgerollt und auf einem Pergamentpapier, welches mit etwas Mehl betäubt wurde, zwischengelagert.

...der Schmorkarotten

1. Den Karotten wird das Grün entfernt und die Schale wird abgeschält.

2. In einer Pfanne mit Butter werden die Karotten im Ganzen nun gleichmäßig angebraten.

3. Der Gemüsefond wird aufgegossen und die Gewürze werden hinzugeben.

4. Die Karotten nun abgedeckt bei mäßiger Hitze in den Ofen geben und bis kurz vor der gewünschten Bißfestigkeit garen.

5. Die Cannellonis nun hinzugeben und mitgaren. Dabei nach einigen Minuten wenden.

Anrichten

Die Karotten werden aus dem Sud herausgenommen, längs halbiert und auf dem Teller angerichtet. Quer dazu die Cannellonis aufsetzen. Die gewaschene und verputzte Rauke wird mit Essig und Öl mariniert und auf den Cannelloni angerichtet. Fertig.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für den Cannelloniteig

- * 125 g Mehl (405)
- * 125 g Hartweizengrieß
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Cannellonifüllung

- * 2 x Poulardenbrüste
- * 100 ml Sahne
- * 20 g geröstete Pinienkerne
- * etwas gehackte Blattpetersilie
- * Salz, Pfeffer, Muskat

...für die Schmorkarotten

- * 6 x Stück Bundmöhren
- * 2 x Lorbeerblätter, 4 x Pimentkörner, 10 x Pfefferkörner, 1 x Sternanis
- * 500 ml Gemüsefond
- * Salz, Zucker, Muskat
- * 40 g Butter

...und das brauchen wir noch

- * 3 x Bund Rauke
- * Olivenöl & Balsamicoessig "weiß"
- * Reduzierter Aceto Balsamico
- * Meersalz, Pfeffer
- * Etwas Eigelb

