Cannelloni



Sehr leckere Pasta

Ich habe wieder einmal Cannelloni zubereitet. Mit Lasagneplatten. Die Zubereitung ist wirklich sehr einfach.

Eventuell ergibt es ein Problem, wenn man Lasagneplatten vorrätig hat, die für eine Zubereitung für Lasagne nicht vorgekocht werden müssen, sondern in der Lasagne im Backofen garen. Denn auf deren Verpackung steht nicht, wie lange man Lasagneplatten für eine separate Zubreitung wie diese Cannelloni kochen soll. Ich gebe die Lasagneplatten einfach 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser. Die Platten sind dann etwas weich und lassen sich rollen, aber verlieren nicht ihre Festigkeit.

Für die Füllung kann man wirklich die unterschiedlichsten Produkte verwenden. Ich entschied mich für eine leicht säuerliche und scharfe Füllung. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, mit eingelegten Kapern und grünen Pfefferkörnern verfeinert.

Dazu natürlich eine Tomatensauce, die mit frischem Rosmarin etwas Aroma bekommt. Und mit Weinbrand verfeinert wird.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 cl Weinbrand
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 1 Ei
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz

- 250 g Mozzarella (2 Mozzarellakugeln)
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten aus der Dose hinzugeben.

Weinbrand ebenfalls hinzugeben. Dann Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und unzugedeckt bei geringer Temperatur 5–10 Minuten reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein.

Für die Füllung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in eine Schüssel geben. Kapern etwas kleinhacken und dazugeben. Pfefferkörner ebenfalls etwas kleinhacken und auch dazugeben. Ei dazugeben. Mit Muskat, Paprikapulver und Salz würzen. Mit einer Gabel oder einem Löffel gut vermischen und etwas festdrücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas Salz dazugeben und Lasagneplatten 5 Minuten darin kochen. Lasagneplatten mit einem Pfannenheber einzeln vorsichtig herausnehmen und nebeneinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Sie sollen nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben. Die Füllung in sechs Portionen teilen und jeweils eine Portion auf den Anfang einer Lasagneplatte legen. Füllung jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen und die Lasagneplatte zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen.



In der Auflaufform, frisch nach dem Backen im Ofen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Mozzarellakugeln quer in Scheiben schneiden. Tomatensauce über die Cannelloni geben und Mozzarellascheiben darüber verteilen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und die Cannelloni noch kurz auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni direkt in der Auflaufform servieren oder mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.

Paprika-Wurzel-Gemüse in

Rosmarin-Kapern-Sauce mit Reis



Gemüse mit Rosmarin und Kapern und Reis

Diesmal ein veganes Gericht. Dafür habe ich dann sogar die Butter weggelassen und Margarine verwendet. Denn ursprünglich wollte ich eine Butter-Sauce mit Rosmarin und Kapern zubereiten. Nun fällt der Begriff „Butter“ im Namen des Gerichts eben weg.

Als Gemüse habe ich Paprika und Wurzel verwendet, letzteres vor der Zubereitung kurz blanchiert. Die Sauce bereite ich aus viel Margarine, Weißweinessig und Weißwein zu. Dazu Rosmarin, die ganzen Blättchen, nicht zerkleinert, und eingelegte Kapern aus dem Glas. Gewürzt mit Salz und weißem Pfeffer ergibt dies eine leicht saure, aber schmackhafte Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- ½ rote Paprika
- 1 Wurzel

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 EL Weißweinessig
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- weißer Pfeffer
- Margarine

- 1 Tasse Parboiled-Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Wurzel schälen und in feine, 2–3 cm lange Streifen schneiden. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Wurzelstreifen darin einige Minuten blanchieren.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in grobe Stücke schneiden, Knoblauch klein schneiden. Paprika in grobe Stücke schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen, im Ganzen lassen.

Reis in einen Topf geben, 1 ½ Tassen Wasser dazu und salzen. Auf dem Herd zum Kochen bringen, dann Herdplatte ausschalten und Reis zugedeckt 10–12 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen viel Margarine in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Paprika und Wurzel dazugeben. Rosmarin und Kapern ebenfalls dazugeben. Etwas köcheln lassen. Weißweinessig und Weißwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Leckeres Gemüse in leicht saurer Sauce

Reis in einen tiefen Teller geben, Gemüse mit Sauce darüber verteilen und servieren.

Entenschenkel mit Tortiglioni und Tomaten-Kapern-Sugo



Entenschenkel medium mit Pasta und Sugo

Auch bei diesem Rezept weiß ich nicht, ob ich ein originales Sugo zubereitet habe. Ich habe das nämlich noch nie zubereitet und habe ein solches originales Rezept nicht. Aber ich nenne die Sauce einfach mal so. Denn ein Sugo ist sämiger als Tomatensauce, aber flüssiger als Pesto. Und dieses Sugo ist wahrlich sämig geworden. Wie bei vielen italienischen Gerichten und Klassikern hat vermutlich jede Italienerin ihr eigenes Sugo-Rezept, denn bei der Auswahl der Zutaten gibt es die verschiedensten Kombinationen. Und daher habe ich einfach Tomaten mit Kapern und einigen anderen Zutaten kombiniert.

Vermutlich ungewohnt bei dieser Zubereitung ist, dass ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet und dann Rotwein verwendet habe. Mag sein, dass das in ein Sugo nicht gehört, aber auch hier wollte ich experimentieren, weil ich nämlich noch keine dunkle Mehlschwitze zubereitet habe. Und egal, wie man solch eine Sauce nun nennt – sie ist geschmacklich perfekt und grobstückig-sämig geworden.

Entenschenkel mit Rückenstück zu verwenden ist übrigens – abgesehen von dem Aufwand, den man für das Ausbeinen betreibt

– auch preislich sehr attraktiv. Kauft man Entenbrustfilet, hat man zwar gleich reines Fleisch vorliegen und auch noch das edelste und muss keinen Aufwand zum Ausbeinen betreiben. Aber der der Kilopreis hierfür beträgt 13,– € aufwärts (Discounterpreis) und für den Schlegel mit Rückenstück schlappe 5,– €/kg. Das sind mindestens 8,– € Unterschied, weshalb ich die Arbeit des Ausbeinens gern auf mich nehme.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenstück (ausgelöst etwa 220 g)
- scharfes Paprikapulver
- gewürztes Olivenöl

Zutaten für das Sugo (größere Menge):

- 3 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 7 Cherrydatteltomaten
- 1 ½ EL Butter
- 1 ½ EL Mehl
- 200 ml trockener Rotwein
- 480 g geschälte, ganze Tomaten (Dose)
- 250 ml Gemüsefond
- 1 gehäufter TL grober Senf
- 30 g Kapern
- viele frische Kräuter (Majoran, Oregano, Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin)
- Salz
- Pfeffer

- 125 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 ½ Stdn.

Als erstes das Sugo zubereiten. Cherrytomaten längs halbieren, dann die Hälften dritteln. Die frischen Kräuter kleinwiegen. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben

schneiden. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter kross anbraten.

Etwas Butter in einem großen Topf erhitzen. Das Mehl hinzufügen und sehr gut mit dem Kochlöffel rühren, dass es nicht anbrennt. Die Mehlschwitze soll ja als Basis nicht für eine helle Sauce, sondern eine dunkle Sauce dienen. Also das Mehl in der Butter weiterhin anbraten und rühren, bis die Mehlschwitze braun bis dunkelbraun ist. Dann mit dem Rotwein ablöschen und alles gut verrühren. Die Tomaten mit Saft hinzugeben und gleich mit einem Kartoffelstampfer klein zerdrücken. Den Gemüsefond, den Senf, die Kapern und die Kräuter hinzugeben. Dann die angebratenen Schalotten und den Knoblauch. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei ganz geringer Temperatur ohne Deckel 1–1 ½ Stunden köcheln lassen.

Währenddessen den Entenschenkel entbeinen. Wenn man ein wenig Übung hat, gelingt das in 5–10 Minuten. Von einem Entenschenkel mit Rückenteil mit etwa 320 g bleiben dann etwa 220 g reines Fleisch übrig. Das Fleisch in zwei Teile schneiden und auf beiden Seiten mit scharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Je nach Wunsch rare, medium oder well done garen. Herausnehmen und warm stellen. Die Pasta kurz vor Ende der Garzeit des Sugos nach Anleitung zubereiten.

Sugo nochmals abschmecken. Die beiden Entenstücke auf einem großen Teller anrichten, die Pasta dazugeben und vom Sugo kräftig auf der Pasta verteilen.