

Zweierlei Cannelloni

Gemischtes Doppel für Pastafans.

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1 Paket Pastateig, 250 g, vorbereitet siehe Tipp

Fleischfüllung:

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

250 g gehacktes Rindfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl Kalbsfond

1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt

Ricotta-Oliven-Füllung:

250 g Ricotta

1 Ei

100 g Parmesan, gerieben

50 g grüne Oliven, entsteint

Béchamelsauce:

20 g Butter

1 Esslöffel Mehl, gehäuft

3 dl Milch

1 dl Gemüsebouillon

Muskatnuss, frisch gerieben

Zum Fertigstellen:

4 Fleischtomaten in Würfelchen (siehe Tipp)

1 Für die Fleischfüllung Schalotte und Knoblauch fein hacken. Hackfleisch in einer heissen Bratpfanne ohne Fettzugabe auf allen Seiten scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kalbsfond ablöschen und ungedeckt etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze leise kochen, bis praktisch alle Flüssigkeit eingekocht ist.

2 Für die Olivenfüllung Ricotta, Ei und 60 g Parmesan mischen. Oliven im Cutter fein hacken und beifügen. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Für die Béchamelsauce Butter in einer Chromstahlpfanne schmelzen. Mehl zufügen und kurz mitdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Mit Milch

und Bouillon ablöschen. Unter stetem Rühren aufkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Sauce mit dem Hackfleisch im Cutter zu einer homogenen Masse hacken. Die Hälfte der Petersilie dazu mischen. Pikant abschmecken.

4 Je die Hälfte der vorbereiteten Pastablätter mit Fleisch- bzw. Ricottamasse bestreichen und zu Cannelloni aufrollen.

5 Backofen auf 220 Grad vorheizen. Tomatenwürfel in eine ofenfeste Form geben. Cannelloni darauf schichten. Mit Béchamelsauce überziehen und mit dem restlichen Käse bestreuen. In der Ofenmitte 15–20 Minuten überbacken.



Olivenvielfalt

Ob grün, violett oder schwarz ist keine Frage der Sorte, sondern wird von der Reife der Oliven bestimmt. Wer unmittelbar nach der Ernte in eine Ölfrucht beisst, wird allerdings im wahrsten Sinne des Wortes bitter enttäuscht. Ein Bad in einer Salz- oder Natronlake entzieht den Oliven die Bitterstoffe. Die weitere Verarbeitung ist produkteabhängig: Mit Stein oder entsteint und gefüllt z.B. mit Mandeln, Knoblauch oder Peperoni, geröstet oder mit Kräutern und Gewürzen mariniert – die in neuer Salzlake oder in Öl konservierten Oliven eignen sich hervorragend als Snack, zum Apéro oder als Zutat für zahlreiche, mediterrane Gerichte.



Feine, geschälte Tomatenwürfelchen kann man auch auf Vorrat zubereiten.



Gewürfelte Tomaten

Sie passen auf geröstete Baguettescheiben, über den Salat gestreut oder als farbenfrohe und leckere Beigabe einer Sauce, und man kann sie gleich in grösseren Mengen auf Vorrat zubereiten. Fleischtomaten unten kreuzweise einschneiden, 20 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann kalt abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und die Hälften etwas flach drücken. Erst in feine Streifen und quer dazu in Würfelchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl mischen. Nach Belieben Knoblauch dazu pressen. So marinierte Tomatenwürfelchen halten in einer Vorratsdose im Kühlschrank bis zu einer Woche.

Pastateig vorbereiten

Den Teig sorgfältig aus der Verpackung nehmen. Jede Rolle in vier Rechtecke schneiden und diese nochmals quer halbieren. In reichlich Salzwasser knapp zwei Minuten al dente kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.



SAISON KÜCHE

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 22 Franken.

■ Jetzt bestellen oder Gratis-Probe-Exemplar über:
Tel. 0848 877 777
(normaler Gesprächstarif)
oder per Fax 056 - 417 53 37
Internet www.saison.ch