

# Zucchini-Cannelloni mit Jakobsmuscheln, Omelett-Soufflé

**Für zwei Personen**

**Für die Cannelloni:**

2 Zucchini	2 Limetten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
30 g Puderzucker	2 Eier	30 g Quark
180 g Mascarpone	70 ml Amaretto	30 ml kalter Espresso

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln	2 Beutel Kirschtee	1 TL Maisstärke
------------------	--------------------	-----------------

**Für die Zitronensauce:**

2 Zitronen	2 TL Puderzucker
------------	------------------

**Für das Omelett-Soufflé:**

4 Eier	1 Zitrone	1 TL Puderzucker
60 g Butter		

**Für die Garnitur:**

1 Passionsfrucht	20 g Pistazien
------------------	----------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf 200 Milliliter Wasser aufkochen und die Kirschteebeutel zugeben. Die Hitze reduzieren und den Tee ziehen lassen. Dann die Jakobsmuscheln zugeben und je nach Größe für 25 bis 30 Minuten ziehen lassen. Derweil die Zucchini waschen und trocknen. Beide Enden abtrennen und die Zucchini mit einem Gemüsehobel längs in dünne Streifen hobeln. Die Limetten auspressen und 40 Milliliter Limettensaft mit dem Amaretto und 20 Gramm Puderzucker verrühren. Die Knoblauchzehe abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und zur Limettensaft-Amaretto-Mischung geben. Die Zucchinistreifen in der Mischung marinieren und auf ein Backblech geben und im Backofen für circa 15 Minuten garen. Für die Sauce die Schale von zwei Zitronen reiben und mit 200 Milliliter kochendem Wasser in einem Topf reduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und zwei Teelöffel Zucker unter die Reduktion rühren. Für die Cannelloni-Füllung die Eier trennen und die Eigelbe mit zehn Gramm Puderzucker cremig schlagen. Die Mascarpone, den Quark und den kalten Espresso dazugeben und gut durchmengen. Die Masse anschließend in einen Spritzbeutel geben. Die fertigen Zucchini-scheiben aus dem Ofen holen und einrollen. Mit dem Spritzbeutel die Füllung in die Rollen geben und diese mit Holzspießchen verschließen. Für das Omelett-Soufflé die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und etwas Zitronenschale in den Eischnee reiben. 50 Gramm Butter zerlassen und zusammen mit einem Teelöffel Puderzucker unter den Eischnee rühren. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eischneemasse darin zu einem Omelett backen. Anschließend warm stellen. Vor dem Servieren die Jakobsmuscheln aus dem Pochierwasser nehmen und warm stellen. Das Pochierwasser anschließend mit der Maisstärke zu einer Sauce abbinden. Zuletzt die Cannelloni auf Tellern verteilen und die Zitronensauce darum träufeln. Die Jakobsmuscheln halbieren und mit dem Omelett dazulegen. Mit der Kirschsauce ein feines Muster zeichnen und mit halbierten Passionsfrüchten und ausgelösten Pistazienkernen garnieren.

Erdal Yegin am 18. November 2014