

Cannelloni vom Bach-Saibling mit Tintenfisch-Bolognese

Für 4 Personen

Tintenfisch-Bolognese:

10 Tomaten, frisch	1 Flasche Tomatensaft	400 g Tintenfischtuben
2 Schalotten	2 Möhren	2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Lauch	3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
50 g Butter	1 TL Zucker	1 Bund Basilikum
Chili	Pfeffer	Salz

Teig:

300 g Weizenmehl	3 Eier	5 EL Spinatmatte
5 EL Rotebete-Farbe	Olivenöl	Salz

Lachsfarce:

200 g Lachs	100 g Sahne	60 g Eiklar
4 Saiblingfilets	Pfeffer	Salz

Tintenfisch-Bolognese:

Die Tomaten blanchieren, filetieren und würfeln. Die Tomaten fein hacken und samt dem Saft in einen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze zehn Minuten leise köcheln lassen. Die Tintenfischtuben waschen, trocken tupfen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten, Möhren, und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tintenfischringe zusammen mit den Schalotten, Möhren, klein geschnittenen Lauch und dem Knoblauch in heißem Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Tomatensaft und den frischen Tomaten alles zusammen einkochen. Die Bolognese mit Butter, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker abschmecken. Die Basilikumblätter abzupfen, zwei Drittel davon fein schneiden und zugeben, die restlichen Blätter zum Garnieren reservieren.

Teig:

100 Gramm Mehl, ein Ei, etwas Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. 100 Gramm Mehl, ein Ei, Spinatmatte, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Restliches Mehl, ein Ei, rote Bete-Farbe, etwas Olivenöl und Salz vermengen und ebenfalls zu einem Teig verkneten. Alle drei Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Die drei Teigsorten mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den roten und den grünen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den Italia-Teig noch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Lachsfarce:

Den Lachs pürieren, mit Sahne weitermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiklar unterziehen. Die Farce auf die linke Seite des Nudelteiges geben. Das Saiblingfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf den mit Farce bestrichenen Nudelteig geben und zu einer Cannelloni einwickeln. In sprudelndem Wasser circa fünf Minuten kochen und mit der Bolognese anrichten.

Nelson Müller am 20. Mai 2011