



Lauch-Cannelloni mit Kräuter-Mascarpone-Füllung

Zutaten Lauch-Cannelloni

2 Lauchstangen
(Blattlänge ca. 20 cm)

Zutaten Mascarpone-Füllung

1 Schalotte
1 EL Butter
0,5 dl Vollrahm
½ Bund Basilikum
½ Bund glatte Petersilie Blätter
2 Eigelbe
1 EL Paniermehl
150 g Mascarpone
40 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zutaten Gemüsesauce

1 Stängel Stangensellerie
½ roter Peperone
1 kleine Karotte Gemüse
1 EL Olivenöl
2 dl Gemüsebouillon
1 EL Butter
1 Eigelb
1 Bund glatte Petersilie Blätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

2 Lauchstangen mit dem Messer längs aufschlitzen, 12 weisse Blätter herausnehmen, in gelochter Schale garen.

Schalotte fein hacken. EL Butter erhitzen, Schalotte dünsten und Vollrahm dazugeben, auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen. Basilikum und Petersilie Kräuter grob hacken – 2 Eigelbe verquirlen, unter die Kräuter mischen. Paniermehl dazugeben, Mascarpone darunter mischen, Parmesan dazureiben, den Schalotten-Rahm beifügen. Salz, Pfeffer aus der Mühle Masse würzen.

2 Klarsichtfolien (30 x 30 cm) ausbreiten, darauf die Lauchblätter nebeneinander längs überlappend für 2 Cannelloni auslegen; Masse darauf verteilen; mit Hilfe der Folie satt einrollen und die Enden zudrehen; mit der Folie in einer gelochten Schale pochieren.

Für Gemüsesauce: Gemüse in kleine Würfelchen schneiden, 1 EL Olivenöl erhitzen, Gemüsewürfelchen dünsten. Gemüsebouillon dazugießen, auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln, Pfanne vom Kochfeld nehmen. 1 EL Butter darunter ziehen, 1 Eigelb mit 1 EL Wasser und 1 Prise Salz verquirlen; in die Sauce geben (nicht mehr kochen lassen) 1 Bund glatte Petersilie Blätter abzupfen, darunter mischen. Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen.