Cannelloni mit grünem Spargel, Choron-Sauce und frittierter Artischocke



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

10

Für die Cannelloni

- 500 g italienisches Mehl
- 5 große Eier
- 125 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 250 g geriebener Parmesan
- 3 Bund grüner Spargel
- 5 2 dl l Choron-Sauce
- 5 große Artischockenböden 100 g Tempuramehl
- 1,5 dl Wasser
- 500 g Zwiebelkompott
- Verschiedene Kressesorten und essbare Blumen
- Geröstete Pinienkerne

Für die Sauce

- 75 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 8 dl Weißwein
- 1½ dl Estragonessig, einige Stiele frischer Estragon
- 25 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 25 g Tomatenmark
- 3 Lorbeerblatt
- 8 Eigelb
- 100 g Butter
- Grober Pfeffer

Für den Kompott

- 3 kg Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 1,5 dl Weißwein
- 0,5 dl Weißweinessig
- 1,5 l Wasser
- 500 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Zitrone

Sonstiges

- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Ofen auf Dampf stellen und die Fritteuse erhitzen. Die Butter für das Kompott schmelzen. Die Schalotte weich dünsten, den Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Essig, Weißwein und genügend Wasser bis knapp alles unter Wasser steht, ablöschen. Das Ganze in zwei Stunden schmoren lassen und bei Bedarf gelegentlich etwas Wasser hinzufügen. Die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone nach Geschmack hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Sauce die Schalotten glasig dünsten und mit Essig und Wein ablöschen. Groben Pfeffer und die Lorbeer hinzufügen. Auf 1/3 reduzieren, sieben und abkühlen lassen (Castric). Die Butter klären.

Die Eigelb zusammen mit der Castric bei sehr geringer Hitze oder im Wasserbad schlagen, bis die Eigelbe fertig sind und die Masse luftig ist. Mit der geschmolzenen Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann Strattu di Pomodoro und Tomatenmark unterrühren. Für Cannelloni, Eier und Strattu di pomodoro mischen. Mit dem Mehl in den Teigmischer geben und zu einen elastischen Teig kneten. Mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine in dünne Platten drehen. Bissfest garen, kalt abspülen und zwischen zwei Schichten Metzgerfolie trocknen.

Den Spargel blanchieren und kalt abspülen. Die Artischocken putzen und die sehr dünnen Scheiben mit einer Mandoline raspeln. Das Tempura-Mehl mit Wasser anrühren. Die Nudelplatten in die gewünschte Form schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel mit Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl würzen und in die Nudelblätter rollen, mit etwas Käse bestreuen.

Die Cannelloni heiß dämpfen. Die Artischockenscheiben durch den Teig ziehen und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier legen und etwas salzen. Die Cannelloni mit der Sauce, dem Kompott und der gebratenen Artischocke servieren. Und mit den Kürbiskernen, der Kresse und den Blumen garnieren.