

# Italienische Rezepte

## Lachs Canneloni mit Tomatensugo

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Fisch, Hauptspeise, Italien, Lachs, Nudel

---

	<b>Nudelteig:</b>	
150 g Spinat		1 Essl. Olivenöl
1 Ei (Kl. M)		125 g Mehl
Salz		
	<b>Tomatensugo:</b>	
70 g Schalotten		1 Essl. Tomatenmark
2 Knoblauchzehen		200 ml Gemüsebrühe
1 kg Tomaten		Salz, Pfeffer
3 Essl. Olivenöl		Chilipulver
	<b>Füllung:</b>	
500 g Lachsfilet (ohne Haut und - Gräten)		Salz, Pfeffer
		3 Essl. Zitronensaft
	<b>Zabaione:</b>	
3 Eigelb (Kl. M)		Salz
50 ml Weißwein		Chilipulver
80 g Butter, weich		50 g Parmesan, frisch gerieben

---

1. Für den Nudelteig den Spinat putzen und mit 300 ml Wasser fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf streichen und auf 60-65 Grad erhitzen (nicht kochen), bis sich das Blattgrün an der Oberfläche absetzt. Dann durch ein feines Teesieb gießen. Das ab geseihte Blattgrün mit Ei, etwas Salz, und Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit für den Sugo Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen, Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Warm stellen.

3. Nudelteig halbieren und die Teigstücke nacheinander durch die glatte Walze der Nudelmaschine von Stufe 1-7 drehen. Teigplatten in 8 rechteckige Stücke (18x10 cm) schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser 1-2 Minuten garen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

4. Für die Füllung den Lachs in 8 ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Jeweils 1 Lachsstück in 1 Nudelblatt wickeln.

5. Tomatensugo in eine Auflaufform (38 x 22 cm) geben. Lachs - Canneloni darauf setzen und beiseite stellen.

6. Für die Zabaione Eigelb und Weißwein in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad in 5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und nach und nach die Butter unterrühren. Mit Salz und Chili abschmecken. Zabaione über die Canneloni gießen und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 210 Grad (Gas 3-4, Umluft 180 Grad) in 10-12 Minuten goldbraun überbacken.

Italienische Rezepte Kostenlos auf, [www.spiele-kinderspiele.de](http://www.spiele-kinderspiele.de)