

Italienische Rezepte

Cannelloni ripieni di salmone Nudelröllchen mit Lachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Italien, Lachs, Nudel

TEIG

200 g Mehl
2 Eier

2 Essl. Öl

BECHAMELSAUCE

30 g Mehl
30 g Butter
1/2 Liter Milch
1 geh. TL Krebsbutter

Salz
Pfeffer
1/2 Zitrone

FÜLLUNG

400 g Lachsfilet
1/2 Zitrone
1 Fenchelknolle
1 Knoblauchzehe
40 g Butter

150 g Creme fraiche
2 Essl. Käse, frisch gerieben z.B.
- Pecorino
1 Bund Basilikum

Aus Mehl, Eiern und Öl einen Nudelteig herstellen und 20 Minuten ruhen lassen. Für die Bechamelsauce Mehl in heißem Fett andünsten. Unter Rühren die Milch nach und nach zufügen und die Sauce bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Krebsbutter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Füllung Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Geputzten Fenchel in Streifen schneiden. Knoblauch fein würfeln. Knoblauch und Fenchel in heißem Fett 10 Minuten dünsten. Creme fraiche und Käse unterrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs und in Streifen geschnittenes Basilikum dazugeben. Den Boden einer ofenfesten Form mit etwas Bechamelsauce bestreichen. Den Nudelteig Portionsweise zwischen Klarsichtfolie oder mit der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. In Rechtecke (ca. 15x10 cm schneiden. Jeweils 2 TL Lachsfüllung auf eine Seite der Rechtecke geben. Teigstücke aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen. Restliche Bechamelsauce darüber verteilen. Form in den Backofen schieben. Auf 225 °C schalten und etwa 30 Minuten backen.