

Johann Lafer | Überbackene Spargel-Cannelloni mit Brunnenkresse-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Cannelloni:

- 250 g Hartweizenmehl
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 24 Stangen weißer Spargel
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Schalotten
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Geflügelfond
- 10 weiße Pfefferkörner
- Butter für die Form
- Zucker
- Salz

Für die Brunnenkresse-Sauce:

- 80 g Brunnenkresse
- 2 Eigelb
- 50 g geriebener Parmesan
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 EL geschlagene Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Cannelloni Mehl mit Eiern, Olivenöl und 1 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden kühl stellen.

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Schalotten schälen und halbieren. Weißwein und Fond mit Schalotten und Pfefferkörnern in einem Dämpfopf aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Spargel in den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten bissfest dämpfen. Den Spargel aus dem Einsatz nehmen und den Sud beiseitestellen.

Den Nudelteig in Portionen teilen und mithilfe einer Nudelmaschine zu langen, dünnen Bahnen ausrollen. Insgesamt 8 Blätter à 10 x 15 cm schneiden. Die Nudelblätter in reichlich kochendem Salzwasser 2 - 3 Minuten garen, herausnehmen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Je 3 Stangen Spargel zuerst in 1 Scheibe Schinken und dann in 1 Nudelblatt einrollen. Eine Auflaufform oder 4 kleine Portionsformen einfetten und die Spargel-Cannelloni hineinlegen.

Den Backofen-Grill einschalten.

Für die Sauce den beiseitegestellten Sud durch ein Sieb in den Küchenmixer gießen. Brunnenkresse waschen, trocken schleudern, Blätter abzupfen und mit dem Spargelsud fein pürieren. Eigelbe, Parmesan, Zitronensaft und Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über den Cannelloni verteilen und unter dem Backofen-Grill auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer!Lichter!Lecker! vom 31.05.2008

Prominente Gäste: Ingolf Lück & Oliver Welke