

Mit saftigem Hackfleisch, herzhafter Tomatensauce und würzigem Parmesan ist es ein Klassiker der italienischen Küche. Doch ich liebe es, Abwechslung in die Röllchen zu bringen. Also fülle ich sie mit Ricotta statt mit Fleisch, verfeinere sie mit einer Tomaten-Béchamel und gebe dem Parmesan mit Mandeln noch einen Mallorca-Touch. Diese Variante ist so köstlich wie schnell gemacht. Das geht „ratzfatz“, wie ich immer sage. Und das Zusammenspiel von cremiger Sauce, weichem Ricotta, knusprigem Parmesan und der Säurenote der Tomaten ist einfach köstlich – vegetarisch dazu. Ich finde diese Cannelloni auch leichter als das Original. Und mir gefallen die sanften, warmen Farben.

Gedämpft,
nicht gebacken

Das Besondere: Ich schiebe die Röhrennudeln nicht in den Backofen zum Gratinieren, sondern dämpfe sie: im Wasserdampf! Genau da hinein nämlich gebe ich die gefüllten Cannelloni. Dann nehme ich sie heraus, übergieße sie mit der Tomaten-Béchamel und streue den Parmesan-Mix darüber. Nur der war vorher kurz im Backofen. Mein Tipp: Machen Sie doch auch mal ordentlich Dampf zu Hause: Das ist eine sehr sanfte Zubereitungsart und schmeckt hervorragend.

Die Béchamel gelingt übrigens perfekt, wenn Sie auch die Milch erwärmen, bevor Sie sie zur Mehl-Butter-Mischung geben. Das hat den Vorteil, dass die Sauce nicht so schnell klumpt. Wer will schon diese kleinen Stückchen in dem leckeren Sößchen haben? Be-



Simon Petutschnig verziert den weißen Tellergrund – abgesehen vom Hauptgericht – spiralförmig mit Béchamel-Sauce und gehäuteten Cherry-Tomaten. Foto: Fera

Pasta-Traum mal anders: Tomaten-Ricotta-Cannelloni

Der Klassiker der italienischen Küche kommt zur Abwechslung vegetarisch daher:
Statt mit Hackfleisch und Tomatensauce werden die **Röhrennudeln** mit **Frischkäse** zubereitet

nutzen Sie auch immer einen Schneebesen: Das ist aus meiner Erfahrung die beste Anti-Klump-Maßnahme. Sollte es doch passiert sein, dann mixen Sie das Ganze mit einem Stabmixer kurz durch. Und wenn Sie den Parmesan für das Topping in den Ofen schieben, achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht höher als die angegebenen 170 Grad ist. Sonst sind die Streusel im Nu zwar außen goldbraun, aber innen noch nicht richtig durch. Bleibt etwas von der Streuselmasse übrig, frieren Sie sie in Frischhaltefolie ein und holen



sie bei Bedarf wieder heraus. Mit einem Reibeisen hobeln Sie dann die Menge Späne ab, die Sie benötigen.

Noch ein Wort zu den Lasagneblättern: Ich verpasse ihnen nach dem Kochen immer einen ge-

hörigen Schrecken, indem ich sie sofort in eiskaltes Wasser stecke. Auf diese Weise garen sie nicht weiter, werden nicht zu weich, sondern sind perfekt auf dem Punkt: al dente eben. Im Restaurant stelle ich die Teigblätter natürlich selbst her. Aber für zu Hause können Sie sie auch kaufen, das ist für viele sicher einfacher. Achten Sie dabei auf eine gute Qualität.

Die Cannelloni sind eine schöne Vorspeise, machen Sie sie auch als Hauptgericht eine gute Figur. Dann sollten Sie allerdings die Zutaten mindestens verdoppeln, je

nach Hunger von Familie oder Gästen.

Wer mag, verziert die Teller mit etwas Béchamel-Sauce. Dazu fülle ich diese in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner, runder Tüllenöffnung und ‚male‘ eine Spirale aufs Weiß. Immer rundherum geht’s dabei. Das sieht appetitlich aus und hebt die Pasta noch mehr hervor. Meist gebe ich dann auch noch einen Klecks Ricotta an ihre Seite, bevor ich sie mit Sprossen oder Kräutern verziere. Auch etwas Pesto passt hervorragend dazu. Gehäutete Cherry-Tomaten oder geröstete Walnüsse, Pinienkerne oder

Mandeln bilden ebenso eine höchst schmackhafte Gesellschaft.

Wenn Sie das Gericht verändern möchten, können Sie die Cannelloni zum Beispiel mit Spinat und Ricotta füllen. Dafür den Spinat mit Knoblauch anschwitzen, ausdrücken und mit dem Weichkäse vermischen. Experimentieren Sie ruhig ein wenig. Mir macht das Kreieren neuer Gerichte jedenfalls immer großen Spaß. Der Fantasie sind einfach keine Grenzen gesetzt.

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C/. Concepció 4)

Zutaten (für 4 Personen):

4 Lasagneblätter

Für die Füllung:

400 g Ricotta
2 Bio-Zitronen
20 g Minze
Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Béchamel:

100 g Butter
100 g Mehl
1 l Milch
50 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer

Für die Parmesan-Streusel:

50 g Parmesan
30 g gemahlene Mandeln
90 g Mehl
50 g Butter
7 g Zucker
2 g Salz

Deko: Sprossen oder Kräuter

Zubereitung:

Mit der Füllung beginnen. Dazu Ricotta in eine Schüssel geben. Zitronen waschen, Zesten

abreiben, hinzufügen. Minze waschen, hacken, dazugeben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Alles verrühren. Kühl stellen.

Für die Béchamelsauce: Butter in einen Topf geben, Mehl nach und nach mit Schneebesen einrühren, bei mittlerer Hitze 10 min köcheln lassen. Milch erhitzen, dazugeben, 20 min weiterköcheln lassen, dabei rühren. Zum Schluss To-

matenmark beimengen, umrühren, 5 min mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan-Streusel: Parmesan fein reiben, in einer Schüssel mit Mandeln und Mehl gut verrühren, Butter (Zimmertemperatur) dazugeben, dann Zucker und Salz beimengen, verrühren, bis eine streuselige Masse entsteht. Backpapier auf ein Backblech legen, Streusel

mit den Händen dünn darauf krümeln, im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 8 min goldbraun backen.

Lasagneblätter in Wasser al dente kochen, in Eiswasser tauchen, herausnehmen, auf einem Küchentuch etwas trocknen lassen. Dann auf ein feuchtes Tuch legen. Füllung zwei Finger breit auf den unteren Rand geben (am besten mit einem Spritzbeutel), La-

sagne wie Sushi-Rolle einrollen. In Wasserdampf 6 min erwärmen, Béchamel-Sauce darüber gießen, mit Parmesan-Streuseln bestreuen, mit Sprossen oder Kräutern anrichten.

Sie können alternativ das Ganze auch in den Backofen schieben. Dann Béchamel in eine Form geben, Cannelloni hineinlegen, mit Béchamel übergießen, Käsestreusel darauf geben, im Ofen bei 160 Grad 20 min garen. Bon Profit!

UND SO WIRD'S GEMACHT