

Spinat-Ricotta-Cannelloni auf Tomaten-Oliven-Ragout

Für 2 Personen

4 helle Lasagneblätter	300 g junger Blattspinat	1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta	1 Ei	50 g Parmesan
20 g Pinienkerne	4 Strauchtomaten, enthäutet	3 EL schwarze Oliven
3 EL grüne Oliven	6 getr., eingel. Tomaten	200 g Dosentomaten
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 Zweig Basilikum
50 g Butter	3 EL Mehl	200 ml Milch
1 Muskatnuss	2 EL Balsamicoessig	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Lasagneblätter kurz darin bissfest kochen. Den Blattspinat waschen und trockenschleudern. Den Knoblauch abziehen und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend den Spinat mit dem Knoblauch darin anschwitzen und von der Kochstelle nehmen. Den Parmesan reiben. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten und danach klein hacken. Den Blattspinat ebenfalls klein hacken und mit dem Ricotta, den Pinienkernen, dem Ei und dem Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagneblätter mit der Ricottafüllung bestreichen, aufrollen und in eine eingölte Auflaufform geben. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einstreuen und mit der Milch zu einer cremigen Bechamel verrühren. Anschließend etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer zugeben und die Bechamelsauce über die Cannelloni geben und im Backofen überbacken. Die Tomaten entstrunken, kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser übergießen, häuten und anschließend entkernen und klein hacken. Die Dosentomaten ebenfalls klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren. Anschließend die Tomaten und die Dosentomaten zu den Schalotten geben und alles aufkochen lassen. Die getrockneten Tomaten und die Oliven klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben und den Topf von der Kochstelle nehmen. Abschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Basamicoessig abschmecken. Das Ragout mit den Cannelloni auf Tellern anrichten und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.

Marc Jahns am 11. Mai 2011