

Überbackene schwarze Garnelen-Cannelloni

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl	150 g Semola di Grano Duro	3 Eier
2 Päck. Sepia-Tinte	1 EL Olivenöl	1 gestrich. TL Salz

Für die Füllung:

200 g Garnelen	100 g Bauchspeck	4 Kirschtomaten
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 daumengr. Stück Ingwer
1 rote Chilischote	2 Eier	100 g Sahne
1 EL Sojasauce	1 TL Fischsauce	2 Zweige Koriander
Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz

Für die Garnitur:

8-10 Tomaten an der Rispe	2 Zweige Koriander
---------------------------	--------------------

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Semola und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen und die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Olivenöl in die Mulde geben.

Alle Zutaten von der Mitte aus mischen und das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig lange und kräftig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig dünn und maschinenbreit ausrollen und in 12 cm lange Streifen schneiden.

Für die Füllung:

Ingwer schälen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Bauchspeck grob schneiden. Garnelen, Speck, Chili, Ingwer, Schalotten und Knoblauch durch einen Fleischwolf drehen und die Masse mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Masse heben. Dann die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Füllung auf das untere Drittel der Teigplatten geben. Zu Cannelloni aufrollen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die Cannelloni hineinlegen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Auf die Cannelloni geben.

Eier mit Sahne und Fischsauce verquirlen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Eiermasse über die Cannelloni gießen und die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben. Cannelloni für 15-20 Minuten goldgelb backen.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomaten und Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 09. Juli 2021