



Lachs-Cannelloni mit fruchtiger Tomatensauce



Leicht



2 Portionen



60 min.



Cannelloni sind große Röhrennudeln. Der Name kommt vom italienischen Wort canna, was „Rohr“ bedeutet. In der Regel sind sie etwa zehn Zentimeter lang und messen drei Zentimeter im Durchmesser – daher kannst du sie wunderbar befüllen. Manche Zutaten lassen sich allerdings nur schwer in die Cannelloni füllen. Damit zarter Lachs dabei nicht zerfällt, machst du die Cannelloni in diesem Rezept einfach selbst. Dafür halbst du die Lasagneplatten – die rollst du dann um den Lachs. Die fruchtige italienische Tomatensauce harmoniert hervorragend mit dem Pastagericht.

Zutaten

4 Lasagneplatten
1 Packung Sugo
Tradizionale
Tomatensauce
300 g Lachs ohne Haut
eine Handvoll
Baby Mangold (alternativ
Babyspinat)
100 g Crème fraîche
Meersalz und frisch
gemahlener Pfeffer
Abrieb und Saft einer
Zitrone
300–400 ml mildes
Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Falls du für dieses Rezept tiefgekühlten Lachs verwenden möchtest, taue ihn auf einem Lochblech oder Sieb in einer Schüssel auf, sodass die Flüssigkeit abtropfen kann und der Fisch nicht im Saft liegt. Bis der Fisch vollständig aufgetaut ist, kann es einige Stunden dauern. Frischen Lachs kannst du sofort verarbeiten. Wasche die Zitrone unter heißem Wasser, reibe etwas Schale mit einer Küchenreibe ab und presse anschließend den Saft aus der Zitrone. Anschließend kannst du auch den Baby Mangold waschen und vorsichtig trocken tupfen.

Schritt 2: Die Lasagne-Platten kochen

Stelle einen großen Topf gesalzenes Wasser auf den Herd und bring es zum Kochen. Halbiere die Lasagne-Platten und lass sie dann für 8 bis 10 Minuten kochen. Gerne kannst du die Pasta-Platten auch selber machen. Dafür haben wir ein ganz einfaches Rezept. Die Kochzeit verringert sich dabei auf ca. 3 bis 4 Minuten. Achte darauf, dass die Pasta-Platten noch bissfest sind. Nimm die Pasta aus dem Wasser und lass sie gut abtropfen.

Schritt 3: Die italienische Tomatensauce zubereiten

Gib die Sugo Tradizionale Tomatensauce in einen kleinen Topf und erhitze sie langsam bei mittlerer Hitze. Die Sauce sollte dabei nicht kochen.

Schritt 4: Den Lachs confieren

Würze den fertig aufgetauten oder frischen Lachs mit Salz. Gib dann Olivenöl in einen Topf und setze den Lachs hinein, sodass er bedeckt ist. Erhitze das Öl auf 42 °C und gare den Fisch darin für etwa 20 Minuten. Du erkennst die richtige Temperatur daran, dass das Öl beginnt, Schlieren zu bilden. Es sollte so warm sein, dass du noch gefahrlos mit dem Finger die Temperatur prüfen kannst. Nimm den Lachs dann vorsichtig aus dem Topf und lass ihn leicht abtropfen. Dann nur noch mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Zitronensaft und dem Abrieb würzen.

Schritt 5: Die Cannelloni zubereiten

Jetzt füllst du deine Cannelloni. Lege eine Pasta-Scheibe aus und bestreiche sie mit Crème fraîche. Setze dann ein Stück Lachs an eins der kurzen Enden und rolle die Pasta so um den Fisch, dass eine schöne Cannelloni-Form entsteht.

Schritt 6: Das Finale

Lege drei Lachs-Cannelloni nebeneinander auf einen Teller. Das Ende der Rolle sollte dabei nach unten zeigen, damit die Cannelloni gut zusammenhalten. Gib nun die heiße Tomatensauce darüber. Garnieren dein italienische Spezialität vor dem Servieren mit einigen Blättchen Babymangold. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:

