ZWEIFARBIGE CANNELLONI MIT ÈBACCALÀ, ÈFRIARIELLI UND SAUCE VON GELBEN DATTELTOMATEN



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

120g Èfriarielli - B41
15g Bottarga di muggine (Bottarga von der Meeräsche) - 12Z
160g Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
20g Preparato in polvere per besciamella - P41
300g Èbaccalà - WL1X
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer
120g Béchamelsauce
10g Knoblauch
n.B. Majoran
(Für die frische pasta, gelber nudelteig) 250g Mehl Type 405
(Für die frische pasta, gelber nudelteig) 100g Grießmehl
(Für die frische pasta, gelber nudelteig) 115g Eier
(Für die frische pasta, gelber nudelteig) 5g Kurkuma
(Für die frische pasta, gelber nudelteig) 50g Wasser
(schwarzer nudelteig mit mehl und aktivkohle in pulverform)
300g Mehl Type 405
(schwarzer nudelteig mit mehl und aktivkohle in pulverform)
6g Aktivkohle in Pulverform
(schwarzer nudelteig mit mehl und aktivkohle in pulverform)
175g Eier

Zubereitung

Für 4 Personen

Zubereitung des schwarzen und gelben Nudelteigs: Die Zutaten mit der Hand oder in einem Mixer zu glatten Teigen neten und diese luftdicht verpackt mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den gelben Teig durch die Nudelmaschine in eine glatte und lange Form drehen. Dann den schwarzen Teig durch die Nudelmaschine drehen und in eine Tagliatelle-Form schneiden. Die Tagliatelle im Abstand von ein paar Zentimetern auf den gelben Nudelteig legen. Diese Kombination durch die Nudelmaschine drehen und den Teig dabei nicht zu sehr dehnen. 12x12cm große Quadrate ausschneiden und diese mit einer Form für sizilianische Cannelloni in die richtige Form bringen. Die Cannelloni ein paar Minuten in kochendem Salzwasser garen. Die Cannelloni in Eiswasser abkühlen. Für die Füllung den Èbaccalà mit gehacktem Stängelkohl, Majoran, Knoblauchöl, Béchamelsauce und 10 g Bottarga mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Cannelloni mit dieser Mischung füllen und 20 Minuten dämpfen. In einer Pfanne etwas Öl, Knoblauch und gelbe Datteltomaten 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gelbe Datteltomatensauce auf einen Teller gießen, die Cannelloni vorsichtig darauf legen, dann mit Bottarga und ein paar Majoranblättchen bestreuen und zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)