



ROTWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

2018 SPÄTBURGUNDER
STEINACHER HÖRNLE

ESCHERS GOLDLAGE



Hauptgang für 2 Personen:

TRÜFFEL CANNELLONI

mit Ricotta

ZUTATEN

- 6 frische Lasagne Blätter
- 500 g Ricotta
- 100 g Champions
- 2 EL Weinbrand
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 1 weiße Zwiebel
- 1 EL Trüffelbutter
- 2 EL gehackter, eingelegter Trüffel
- 1 TL Öl vom eingelegten Trüffel
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Speisestärke
- 200 g geriebener Parmesan
- Muskat, Salz & Pfeffer

ANLEITUNG

- * Ricotta in einer Schüssel mit einer guten Prise Salz verrühren. Ein Sauberes Geschirrtuch in ein Sieb legen und den Ricotta hineingeben. Nun das Tuch um den Käse wickeln und zuknoten. Mit etwas beschweren und über Nacht abhängen, sodass er möglichst viel Flüssigkeit verliert. Den abgehängenen Ricotta wieder in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie den zwei Esslöffeln gehackten Trüffel vermengen und beiseitestellen.
- * Für Die Trüffelsauce die Zwiebeln grob schneiden und zusammen mit geviertelten Champions in der Trüffelbutter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Den Thymian hacken und mit dazu geben. Nun mit dem Weinbrand ablöschen und mit der Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Die Sauce etwas köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss noch einen Teelöffel von dem Trüffelöl dazugeben. Um die Sauce zu binden, die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser verrühren und zur Sauce geben. Nun unter Rühren aufkochen und beiseitestellen. Eine passende Auflaufform bereitstellen und etwas von der Trüffelsauce in den Boden geben.
- * Den Ricotta auf die lange Seite der Nudelplatte geben und zu einem Cannelloni einrollen. Mit dem Verschluss nach unten in die Auflaufform geben, bis alle Röllchen in der Form sind. Zum Schluss mit der Trüffelsauce übergießen und 200 g geriebenen Parmesan darüber verteilen. Bei 180 Grad für ca. 25 Minuten goldgelb backen.