

Mit Schokoladengemüse gefüllte Steckrüben-Cannelloni auf Pastissoße



[caption id="attachment_22211" align="alignnone" width="933"]



(Bildquelle: Ute Bartels)[/caption]

Besondere Rezeptideen von "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen

Der zweite Monat im neuen Jahr 2022 startet mit einer kulinarischen Überraschung, die von "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronom Jürgen Andruschkewitsch kreiert wurde. Der Bio-Spitzenkoch vom Bioland-Restaurant Rose in Vellberg, kombiniert aromatisches Gemüse mit kräftiger Schokolade. Anschließend wickelt er diese ungewöhnliche Kombination in dünne Steckrübenblätter, quasi als elegante Gemüseröllchen (Cannelloni).

Als kontrastreiche Soßenbegleitung empfiehlt Jürgen Andruschkewitsch eine duftende Soße, die mit Anisdestillat bzw- Likör abgeschmeckt wird. Was für ein Aromenspiel!

Wir danken seiner Frau Adelheid Andruschkewitsch für die Zusendung und Freigabe dieser feinen Rezeptidee.

Hier das heutige Rezept für "**Mit Schokoladengemüse gefüllte Steckrüben-Cannelloni auf Pastissoße**":

Zutaten

Für das Schokoladengemüse:

- 55 g rote Zwiebeln
- je 80 g Wurzelpetersilie, Karotten und Kohlrabi
- 100 g Weißkraut
- 120 g Hokkaido-Kürbis

- 40 g Butter
- 1 gestrichenen TL Chilipaste oder Chilipulver
- 60 g dunkle Kuvertüre (70%)
- Salz und Pfeffer
- Extra: 1 Steckrübe, etwas Kräuter (z.B. Petersilie) zum Bestreuen

Für die Pastissoße:

- 0,2 l Gemüsebrühe
- 0,2 l Sahne
- 100 g Butter
- 1 cl Pastis (stattdessen gerne heimischen Anislikör)
- Salz

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das restliche Gemüse schälen, waschen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Nun das restliche Gemüse zugeben und 1 Minute anschwitzen. Chilipaste unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 150 ml Wasser ablöschen. Abgedeckt 4-5 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre in kleine Stücke hacken.

Den Topf mit dem Gemüse von der Kochstelle nehmen und die gehackte Schokolade zugeben. Rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

1 große Steckrübe schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne (1 mm), lange Bahnen schneiden. In kochendem Salzwasser 45 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und in gleich große Rechtecke schneiden.

Mit Schokoladengemüse füllen und einrollen. Auf ein Blech setzen und im Backofen ca. 10-12 Minuten, bei 140°C garen.

Für die Pastissoße die Sahne mit der Gemüsebrühe um die Hälfte einkochen, Butter und Pastis zugeben. Mit dem Mixstab mixen und mit Salz abschmecken.

Zum Servieren die Cannelloni auf Teller verteilen und mit der Soße beträufeln.

Tipp: Wer möchte, streut geschnittene Kräuter darüber.