

Mit Schokoladengemüse gefüllte Steckrüben-Cannelloni auf Pastissoße (Rezept: Jürgen Andruschkewitsch, Foto: Ute Bartels)



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.