

Pfifferlinge-Rosmarin Cannelloni von Robin Bartels



Rezept für ca. 10 Portionen

Weisswein-Sauce

12 g	beleaf Butter Alternative
40 g	Schalotten, gehackt
10 g	Knoblauch, gehackt
12 g	Mehl
250 g	Weisswein
250 g	beleaf Rahm Alternative
250 g	Gemüse-Bouillon
1 x	Maizena

- Butter Alternative schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
- Mehl begeben und gut verrühren.
- Mit Weisswein ablöschen und bis auf die Hälfte einreduzieren.
- Mit Bouillon und Rahm Alternative auffüllen und nochmals auf die Hälfte einreduzieren.
- Sauce durch ein Haarsieb passieren, mit einem Stabmixer mixen, evt. noch mit Maizena abbinden und abschmecken.

Cannelloni

25 g	beleaf Butter Alternative
200 g	Schalotten, gehackt
40 g	Knoblauch, gehackt
300 g	Pfifferlinge, geschnitten
25 g	Rosmarin, gehackt
450 g	beleaf Spread
½ Stk.	Zitrone, Zeste
50 Stk.	vegane Lasagne Blätter
1 x	Neutrales Öl

- Zwiebel und Knoblauch in Butter Alternative andünste.
- Geschnittene Pfifferlinge mit Rosmarin begeben, leicht salzen und mitdünsten
- Wenn die Pfifferlinge gegart sind, Zitronen Zeste und Spread begeben, abschmecken und in einen Dressiersack füllen.
- Lasagne-Blätter im Salzwasser kochen und abschrecken.
- Lasagne Blätter quer halbieren und Füllung darauf dressieren, Blätter einrollen.
- Butter Alternative schmelzen und Cannelloni sautieren.

Garnitur

12 g Neutrales Öl
150 g Pfifferlinge
25 g Schalotten, gehackt

- Pfifferling mit Schalotten in Öl andünsten und abschmecken.

Ableitung

Für eine Fleischvariante zusätzlich Speckwürfel in die Cannelloni-Füllung geben.