

Jörg Sackmann

Dienstag, 10. November 2015

**Chicorée-Cannelloni mit kandierten Walnüssen**

Rezept für 4 Personen

**Zutaten****Für den Chicorée**

300 ml	Wasser
40 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Butter
etwas	Salz
1 Msp.	Safranfäden
1	Lorbeerblatt
4	Chicorée

**Für den Nudelteig**

250 g	Mehl
1	Ei
3	Eigelb
1 EL	Olivenöl

**Für die Nüsse**

50 g	Puderzucker
80 g	Walnüsse

**außerdem**

150 g	Blauschimmelkäse
50 g	kleine Weißbrotwürfel

**Zubereitung****Für den Chicorée**

300 ml Wasser aufkochen, mit 40 g Zucker, Zitronensaft, Butter, 10 g Salz, Safran und Lorbeerblatt aufkochen und köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren. Chicorée einzeln mit etwas Fond in hitzefeste Lebensmittelbeutel (z.B. Vakuumbutel) geben, mit dem Fond begießen und gut verschließen. In einen Topf mit 85 Grad heißem Wasser geben und ca. 50 Minuten garen.

**Für den Nudelteig**

Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und 1/2 Stunde ruhen lassen.

**Für die Nüsse**

Puderzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Walnüsse untermischen, alles auskühlen lassen und grob zerschneiden.

Dann den Nudelteig dünn ausrollen und in Rechtecke (24 x 14 cm) schneiden. Diese in kochendem Salzwasser kurz kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und auf einem Tuch trocken.

Den geschmorten Chicorée auspacken, den Fond auffangen, die Blätter abzupfen und ebenfalls auf einem Tuch trocken. 100 g Käse in kleine Balken schneiden.

Frischhaltefolie glatt und ohne Falten auf einen Tisch legen und mit den Chicoréeblättern, gut überlappend in der Größe der Nudelplatten belegen und leicht plattieren.

Anschließend die Nudelplatten auf den Chicorée legen, am unteren Rand eine Reihe der Käsebalken legen. Die Folie vorsichtig und fest zurollen und zum Fixieren noch einmal in Alufolie einwickeln.

Kurz vor dem Anrichten für ca. 3 Minuten in heißes Wasser geben.

Danach die Rolle auspacken, halbieren und mit Brotwürfeln und dem restlichen Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im vorgeheizten Ofen kurz gratinieren.

Den aufgegangen Fond in einem Topf erwärmen. Die Cannelloni anrichten, etwas Fond angießen und mit den kandierten Nüssen bestreuen.

Pro Portion: 735 kcal / 3075 kJ

78 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 36 g Fett