

# Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2023



VON GERHARD WIESER

*finedining*

CASTEL

# Cannelloni

Spinat | Egerlinge



Kartoffel-Ricotta-Cannelloni, Spinatcreme,  
gebratene Egerlinge, rohe Egerlinge,  
Parmigiano Reggiano, braune Butter

Sommelière Ivana Capraro  
*empfiehlt passend dazu:*

Vigna San Michele Barthenau 2021 | Weißburgunder  
*Weingut J. Hofstätter*  
Südtirol | Italien

# Zutaten

für 4 Personen

## Füllung

- 250 g *Ricotta romana*
- 30 g *Parmesan, gerieben*
- 1 TL *Petersilie, fein geschnitten*
- *Salz und Pfeffer aus der Mühle*

## Kartoffelteig

- 400 g *mehlige Kartoffeln*
- 1 *Eigelb*
- 1 EL *zerlassene Butter*
- 140 g *Mehl*
- *Salz*
- 1 Msp. *Muskatnuss, gerieben*

## Spinatpüree

- 150 g *Spinat*
- 50 g *Zwiebel, feingeschnitten*
- ½ *Knoblauchzehe*
- 2 EL *Butter*
- 1 EL *Sahne (geschlagen)*
- *Salz*

## Egerlinge

- 200 g *Egerlinge oder Champignons*
- 1 *Knoblauchzehe*
- 2 EL *Olivenöl*
- *Salz und Pfeffer aus der Mühle*
- 1 EL *Petersilie, fein geschnitten*

## Weiteres

- 2 EL *Parmesanspäne zum Bestreuen*
- 2 EL *braune Butter zum Übergießen*
- *Rohe Egerlinge, in dünne Scheiben geschnitten*

# Zubereitung

## Cannelloni | Füllung & Kartoffelteig

- Für die Füllung: Ricotta, Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer glatt rühren.
- Die Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 40 Minuten weichkochen. Abseihen und etwas ausdämpfen lassen (damit sie trockener werden).
- Kartoffeln etwas auskühlen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Eigelb und Butter verkneten.
- Mehl, Salz und Muskatnuss unter die Kartoffelmasse kneten.
- Den Kartoffelteig dünn ausrollen und in 8 rechteckige Blätter (6 x 10 cm) schneiden.
- Die Füllung mit einem Löffel auf die Teigblätter geben, den Teig einrollen und gut verschließen.
- Cannelloni kaltstellen.

## Spinatpüree

- Den gewaschenen Spinat im Salzwasser 7 Min. weichkochen.
- Sofort in ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abkühlen und etwas ausdrücken.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen und Zwiebel und Knoblauch darin dünsten.
- Weich gekochten Spinat dazugeben, alles aufkochen lassen, mit Salz abschmecken.
- Im Cutter oder Mixer fein pürieren.
- Mit der Schlagsahne vollenden.

## Egerlinge

- Egerlinge putzen, in Viertel schneiden.
- Knoblauchzehe leicht andrücken und im Olivenöl braten.
- Egerlinge dazugeben und 3 Minuten braten
- Salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

## Fertigstellung

- Die Cannelloni in Salzwasser 3 Minuten kochen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf Teller geben.
- Mit den gebratenen Egerlingen und Spinatpüree anrichten, mit Parmesanspäne, rohe Egerlinge und der braunen Butter servieren.

## Tipps

- Sie können dieses Gericht alternativ auch mit einem Eiernudelteig zubereiten.
- Die Cannelloni können Sie auch mit schwarzem Trüffel servieren.
- Wenn Sie die Kartoffeln mit der Schale auf grobem Salz garen, sind die Kartoffeln viel trockener und der Teig gelingt sicherer.
- Verwenden Sie unbedingt mehlig Kartoffeln. Dadurch lässt sich der Kartoffelteig leichter verarbeiten.

Wir wünschen Ihnen  
frohe Weihnachten und  
ein gutes neues Jahr.

