

Cannelloni mit Fülle aus Schweine- und Entenfleisch mit Pilzen

Ausgearbeitet von Tomeu Caldentey, Küchenchef von Es Molí d'en Bou.

1 Michelin-Stern.

Häufiger Gast zu Imbissen ("Berenars") auf unserem Landgut und ein großer Verfechter der regionalen Lebensmittelprodukte.

ZUTATEN

FÜR DIE FÜLLE:

- ½ KG GEKOCHTE SCHWEINEFÜSSE OHNE KNOCHEN.
- ¼ KG KONFITIERTE ENTE.
- 125 G FRISCHE ENTENLEBER.
- 6 STÜCK GETROCKNETE APRIKOSEN.
- 6 STÜCK DÖRRPFLAUMEN.
- ½ GEHACKTE ZWIEBEL.
- 30 WANTAN (CHINESISCHER TEIG) TEIGPLATTEN.
- SALZ UND SCHWARZER PFEFFER.
- OLIVENÖL AUS MALLORCA.

FÜR DIE SAUCE:

- ½ KG GEREINIGTE GEMISCHTE PILZE.
- 1 DL FLEISCHBRÜHE.
- 3 DL FLÜSSIGE SAHNE.
- SALZ, BUTTER UND OLIVENÖL.

ZUBEREITUNG

FÜR DIE FÜLLE:

- DIE FEIN GEHACKTE ZWIEBEL IN EINEM TOPF IN EIN WENIG OLIVENÖL ANBRATEN.
- DAS IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTENE FLEISCH DER SCHWEINEFÜSSE ZU DER ANBRATENEN ZWIEBEL GEBEN.
- CANNELLONI MIT FÜLLE AUS SCHWEINE- UND ENTENFFLEISCH MIT PILZEN
- DAS ENTENFLEISCH EBENSO WIE DIE SCHWEINEFÜSSE KLEIN SCHNEIDEN UND ZUGEBEN. ALLES BEI GERINGER HITZE ANBRATEN.
- DIE IN WÜRFEL GESCHNITTENE ENTENLEBER ZUGEBEN.
- DAS IN KLEINE WÜRFEL GESCHNITTENE DÖRRROBST ZUGEBEN (APRIKOSEN UND PFLAUMEN).
- ALLES ZUSAMMEN EINIGE MINUTEN LANG KÖCHELN LASSEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.

SOLIVELLAS

oli d'oliva verge extra



- DIE FÜLLE ETWA 45 MINUTEN LANG AUSKÜHLEN LASSEN.
- DIE WANTAN TEIGPLATTEN FÜLLEN UND DARAUFG ACHTEN, DASS SIE GUT GESCHLOSSEN SIND.
- DIE FERTIGEN CANNELLONI IM KÜHLSCHRANK MINDESTENS EINEN TAG RUHEN LASSEN. GUT ZUGEDECKT HALTEN, DAMIT DER TEIG NICHT AUSTROCKNET.

FÜR DIE SAUCE:

- DIE PILZE IN WENIG ÖL UND BUTTER IN EINEM TOPF ANBRATEN.
- DIE FLEISCHBRÜHE ZUGEBEN UND EINKOCHEN LASSEN.
- DIE SAHNE ZUGIESSEN UND DIE SAUCE EINKOCHEN LASSEN, BIS SIE EINE ANGEMESSENE TEXTUR ERREICHT HAT.
- SALZEN UND RUHEN LASSEN.

ANRICHTEN DER SPEISE:

- DIE CANNELLONI AUF EINEM BACKBLECH UND MIT ALUMINIUMFOLIE ABGEDECKT IM ROHR BEI 200°C 10 MINUTEN WÄRMEN.
- UM DAS ANKLEBEN DER CANNELLONI ZU VERMEIDEN, DAS BLECH MIT SCHMALZ EINFETTEN UND DANN DIE GESAMTE OBERFLÄCHE DES BACKBLECHS MIT BRÜHE BEDECKEN.
- DIE CANNELLONI AUS DEM ROHR ZIEHEN UND MIT DER PILZSAUCE WARM SERVIEREN.