

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Viktoria Fuchs



Georg Hermann

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, Weißweinsauce und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

1 Ei
1 EL Olivenöl
250 g Weizenmehl, Type 00
1 TL Salz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Ei, 100 ml lauwarmes Wasser und Olivenöl in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten zu einem homogenen Teig kneten lassen.

In Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Mit der Küchenmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und in Teigplatten schneiden. Die Teigplatten in kochendem Wasser für 1-2 Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken.

Für die Füllung:

200 g Blattspinat
6 getrocknete Tomaten
1 kleine Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
250 g Ricotta
30 g Parmesan
50 ml Sahne
1 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Knoblauch abziehen und kurz mitdünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sahne ablöschen, reduzieren, dann abkühlen lassen.

Einige Pinienkerne für die Garnitur beiseitelegen. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Basilikum hacken. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Spinat mit Ricotta, gehackten getrockneten Tomaten, gehackte Pinienkerne, gehackten Basilikum, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Die Spinat-Ricotta-Masse auf den Teigplatten verteilen und diese zusammenrollen, sodass die typische Cannelloni-Form entsteht.

Für die Weißweinsauce:

1 kleine Schalotte
½ Zitrone, Saft
20 g Parmesan
20 g Butter
120 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte abziehen, hacken und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fond und Sahne zugeben. 5–7 Minuten sanft einköcheln lassen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren Parmesan einrühren. Optional mit einem Pürierstab pürieren.

Für die Ofen-Tomaten: Tomaten mit Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Thymian mischen. Ca.
250 g Kirschtomaten 20–25 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht karamellisieren.
1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.