

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2021 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



### Überbackene schwarze Garnelen-Cannelloni

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:**

150 g Mehl  
150 g Semola di Grano Duro  
3 Eier  
2 Päckchen Sepia-Tinte  
1 EL Olivenöl  
1 gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Semola und Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier trennen und die Eigelbe mit der Sepia-Tinte verquirlen. Eigelbe, Eiweiße und Olivenöl in die Mulde geben.

Alle Zutaten von der Mitte aus mischen und das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig lange und kräftig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig dünn und maschinenbreit ausrollen und in 12 cm lange Streifen schneiden.

**Für die Füllung:**

200 g küchenfertige Garnelen  
100 g Bauchspeck  
4 Kirschtomaten  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
1 rote Chilischote  
2 Eier  
100 g Sahne  
1 EL Sojasauce  
1 TL Fischesauce  
2 Zweige Koriander  
Olivenöl, zum Bepinseln  
Cayennepfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Bauchspeck grob schneiden. Garnelen, Speck, Chili, Ingwer, Schalotten und Knoblauch durch einen Fleischwolf drehen und die Masse mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Masse heben. Dann die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Füllung auf das untere Drittel der Teigplatten geben. Zu Canelloni aufrollen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die Canelloni hineinlegen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Auf die Canelloni geben.

Eier mit Sahne und Fischesauce verquirlen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Eiermasse über die Canelloni gießen und die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen geben. Canelloni für 15-20 Minuten goldgelb backen.

**Für die Garnitur:**

8-10 Tomaten an der Rispe  
2 Zweige Koriander

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomaten und Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.