

Hausgemachte Bandnudeln mit Bayerischem Pesto, gebratene Zucchini-Cannelloni mit Saibling und würzigem BIO Käsetopping

Zutaten

Cannelloni:

- 4 Zucchini, 2 x grün, 2 x gelb
- 500 g Saiblings Filet, in 8 gleichmäßige Portionen geteilt
- 1 Bd. verschiedene Kräuter
- 500 g Nudeln (am besten vorgekocht)
- Käse (fest, würzig)
- 50 ml Sahne
- Butter
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 EL Pankomehl

Eppenschlager Pesto:

- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 5 EL Semmelbrösel
- Kräuter: Basilikum, Bärlauch, Petersilie, usw.
- Olivenöl, oder sonstiges aromatisches Öl
- Kleines Stück würzigen geriebenen Käse

Zubereitung

Die Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Dann salzen, damit sie weich werden. Den Saibling filetieren und entgräten. Anschließend zusammen mit der Sahne in der Küchenmaschine zu einer glatten Farce mixen. Mit Limettenabrieb, Knoblauch und Gewürzen abschmecken. Die Zucchinischeiben grün und gelb nebeneinanderlegen, aufreihen und die Fischmasse mit einem Spritzbeutel auftragen. Die Zucchini zu einem Cannelloni aufrollen. Die Cannelloni bei in einem Pfanne mit Butter und Knoblauch rundherum anbraten, dabei immer wieder wenden.

In der Zwischenzeit das Pesto vorbereiten, Kräuter, wie z.B. Basilikumblätter, Petersilie und Bärlauch zusammen in einen hohen Plastikbehälter geben. Öl dazugeben. Mit dem Stabmixer alles pürieren bis eine flüssige Creme entsteht, dann die Semmelbrösel und etwas würzigen geriebenen Käse dazu geben, Salz und Pfeffer untermischen und alles gut verrühren. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, grobkörniges Salz und die Nudeln dazugeben. Die Nudeln al dente kochen. Nudeln abgießen und in einen große Schüssel geben, in der schon ca 2 EL Pesto sind. Umrühren. Das restliche Pesto zugeben und nochmal gut durchrühren. Käse reiben und mit etwas Kräuter und Pankomehl vermischen. Anrichten: Auf einem tiefen Teller die Nudeln mit dem Pesto geben, Saiblings Cannelloni drauf und mit Käse-Pankomischung und etwas frischen Kräuter ausgarnieren.

