Grünkohl-Cannelloni mit Käsesauce

von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

12 Stück Cannelloni

Käsesauce
40 g Butter
100 g Weizenmehl Type 405
700 ml kalte Milch
1 Prise Muskatnuss
0,5 Stück Speisezwiebel, geschält
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer
150 g Provolone piccante, gerieben (oder Mozzarella)
100 g Scamorza, gerieben (oder Parmesan)

Füllung
400 g fertiger Grünkohl (Glas)
1 Schalotte
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen, gerieben
1 EL feiner mittelscharfer Senf
2 EL grober Senf
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Weichweizengrieß
2 gehäufte EL Ricotta
Salz, Pfeffer

Käse-Chips
100 g Parmesan, gerieben
1 gehäufter TL Weizenmehl Type 405

Zubereitung:

Für die Käsesauce auf Basis einer Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einstreuen und unter Rühren kurz anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Die kalte Milch unter Rühren dazu gießen. Eine Prise Muskatnuss, eine geschälte, halbe Zwiebel, ein Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und circa 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung für die Cannelloni zubereiten. Den Grünkohl aus dem Glas gut abtropfen lassen. Die Schalotte würfeln und mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Zwei geriebene Knoblauchzehen, feinen mittelscharfen Senf sowie groben Senf dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und den fertigen Grünkohl sowie einen Esslöffel Weichweizengrieß unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bevor die Füllung weiterverarbeitet wird.

Die Béchamelsauce vom Herd nehmen, die festen Gewürzzutaten (Zwiebel, Lorbeerblatt und Nelken) entfernen. Den geriebenen Provolone und den geriebenen Scamorza in die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce einrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Alternativ können als Käsesorten auch geriebener Mozzarella und geriebener Parmesan benutzt werden. Dann wird die Sauce allerdings weniger pikant und rauchig.

Den abgekühlten Grünkohl mit dem Ricotta vermengen. Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels in die Cannelloni füllen (alternativ: mit dem Ende eines Holzkochlöffels). In eine Auflaufform etwas Käsesauce füllen, die gefüllten Cannelloni hineinlegen und mit Käsesauce bedecken. Etwas Käsesauce fürs Anrichten aufbewahren. Die Cannelloni bei 180 Grad für neun Minuten in der Heißluftfritteuse backen. (Im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für circa 20 Minuten.)

Parallel für die Käse-Chips den geriebenen Parmesan mit etwas Mehl vermischen. Die Mischung in kleinen Portionen in eine Pfanne streuen und ohne Fett erhitzen. Wenden, sobald der Käse geschmolzen und am Rand goldbraun ist. Mit einem Pfannenheber herausholen, auf einem Teller abkühlen und wieder erhärten lassen.

Die fertig gebackenen Cannelloni auf Tellern anrichten, die restliche Käsesauce mit einem Löffel um Cannelloni herum verteilen. Die Käse-Chips in mundgerechte Stücke brechen und damit die Cannelloni garnieren.

Nährwerte pro Portion:

555 kcal – 18 g Fett – 25 g Eiweiß – 36 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch.
Käse kann tierisches Lab enthalten.