

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 19.02.2017
"KitchenCase bei FLAWA"

Lachs Cannelloni mit Kürbiskern Pesto und Beeren Tiramisu mit Zuckerwatte (für 4 Personen)



Lachs Cannelloni:

ca. 35 - 40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Pack Nudelteig
- ★ 500 g Lachsfilet
- ★ 2 Essl Pesto
- ★ ½ Essl Zitronensaft
- ★ 2 Rollen Lasagne/Nudelteig
- ★ 250 g Ricotta
- ★ 4 Essl Sprinz gerieben
- ★ Muskat, Salz, Pfeffer
- ★ 2 dl Rahm
- ★ 2 Teel Pesto
- ★ 2 Essl Sprinz gerieben
- ★ 2 Essl Pinienkerne
- ★ 1 St Zitrone
- ★ Rucola

Zubereitung:

Lachsstücke mit Pesto bestreichen und mit Zitronensaft marinieren, zugedeckt kurz stehen lassen.

Lasagne Blätter ausrollen. Ricotta, Käse und Gewürze verrühren. Die Ricotta Füllung so auf die Lasagne Blätter verteilen.

Fischstücke darauflegen, Lasagne Blätter aufrollen, am Rand andrücken und in die vorbereitete Form oder Teller legen.

Rahm, Pesto und Käse verrühren, würzen, über die Cannelloni verteilen, mit Pinienkernen bestreuen.

Ca. 20 -25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens garen. Herausnehmen und die Zitronenschale darüber reiben, mit Rucola bestreuen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 19.02.2017
"KitchenCase bei FLAWA"

Lachs Cannelloni mit Kürbiskern Pesto und Beeren Tiramisu mit Zuckerwatte (für 4 Personen)



Kürbiskern Pesto:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 80 g Kürbiskerne
- ★ 1 Bund Blattpetersilie
- ★ 1 St Knoblauchzehe
- ★ 20 g Parmesan
- ★ 1 dl natives Olivenöl
- ★ ½ St Limetten Zeste/Schale
- ★ Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer heissen Pfanne ohne Fett rösten (bis die Kerne hörbar knacken).
Kerne wieder auskühlen lassen. Kerne mit der gewaschenen und gezupften Blattpetersilie, dem Knoblauch und dem Parmesan grob mixen.
Step by step das Olivenöl zugeben.
Limetten Zeste zugeben und mit Salz abschmecken.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 19.02.2017
"KitchenCase bei FLAWA"

Lachs Cannelloni mit Kürbiskern Pesto und Beeren Tiramisu mit Zuckerwatte (für 4 Personen)



Beeren Tiramisu mit Zuckerwatte:

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 150 g Löffelbiskuit
- ★ 150 g Frischkäse
- ★ 150 g Rahmquark
- ★ 250 g Mascarpone
- ★
- ★ 250 g Erdbeeren
- ★ 1-2 Essl Puderzucker
- ★ 1 Teel Zitronensaft
- ★ 2-3 Blätter Minze

Zubereitung:

Die Hälfte der Löffelbiskuits grob zerdrückt in die Gläser verteilen. Frischkäse, Quark, Mascarpone gut verrühren. Zucker, feingehackte Minze und Zitronensaft darunter-mischen.

Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Löffelbiskuit verteilen, Erdbeeren in kleinere Scheiben schneiden und circa die Hälfte der Beeren auf die Crème legen. Restliche Biskuits darauf verteilen, und erneut zuerst die Crème und dann die Beeren darauf verteilen/ein-schichten.

Zuckerwatte in der Maschine erstellen und auf das Dessert geben.