

## Kürbiscannelloni mit gedämpfter Forelle, Walnusspesto sowie Majoran- & Kürbiscreme (für 4 Portionen)



### **Kürbiscannelloni:**

1 Kürbis (am besten Butternuss)  
1 mehliges Erdapfel  
1 Zweig Majoran  
1 Schuss Weißweinessig  
Etwas Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer

Den Kürbis schälen und den bauchigen Teil vom Hals abschneiden. Den Hals mit der Aufschnittmaschine in dünne Blätter schneiden und in ca. 12x8 cm große Rechtecke zuschneiden (die Reste für die Creme aufbewahren). Die Kürbisblätter einzeln auflegen und salzen. Den bauchigen Teil halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Den geschälten Erdapfel und das Kürbisfleisch mit einer groben Reibe reiben, in einer weiten Pfanne mit etwas Butter anbraten, mit dem Weißweinessig ablöschen und bei kleiner Flamme zugedeckt dünsten. Mit dem gehackten Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die eingesalzenen Kürbisblätter mit der Fülle im untere Drittel belegen und straff einrollen. Kann auch kalt oder lauwarm serviert werden.

### **Gedämpfte Forelle:**

1 Bachforelle (oder zwei Filets)  
4-5 Zweige Majoran  
1 Zitrone  
Salz

Einen Topf mit Dämpfeinsatz ca. zwei Finger breit mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen. Die halbierte Zitrone und den Majoran ins kochende Wasser geben, von der Hitze nehmen und zudecken. 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Forellenfilets halbieren und mit der Hautseite auf den Dämpfeinsatz legen. Den bestückten Dämpfeinsatz in den Topf hängen und zudecken. Die Forelle bei kleiner Hitze ca. 5-6 Minuten dämpfen (das Wasser sollte nicht kochen).

Wenn der Fisch gar ist, vorsichtig vom Dämpfeinsatz nehmen und die Haut sanft herunterziehen (wenn der Fisch gar ist, löst sich die Haut sehr gut vom Fleisch). Die gedämpften Forellenfilets salzen.

**Walnusspesto:**

100 g Walnüsse  
20 g Zucker  
50 ml Sonnenblumenöl  
Salz

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Walnüsse dazugeben, von der Hitze nehmen und gut durchmischen. Die karamellisierten Walnüsse auf einem Backblech verteilen, salzen und überkühlen lassen. Wenn die Nüsse handwarm sind, mit dem Sonnenblumenöl in einen Mixbecher geben und nur kurz mixen.

**Majorancreme:**

50 g Majoran frisch gerebelt  
50 g Spinat  
70 g Mascarpone  
Etwas Salz, Zitronensaft und Honig

Den Majoran und den Spinat in wallend kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, mit der Mascarpone in einem Mixbecher zu einer feinen Creme pürieren, mit Salz, Zitronensaft und Honig abschmecken. Kalt stellen bis die Creme angezogen hat.

**Kürbiscreme:**

200 g Kürbis (grob geschnitten bzw. die Reste vom Kürbiscannelloni)  
50 g Butter  
Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen. Den Kürbis dazugeben und kurz anrösten, salzen, abdecken und auf kleiner Flamme weichdünsten (je nach Kürbissorte und Reife etwas Wasser zugeben, ansonsten lässt der Kürbis genug Wasser). Wenn sich der Kürbis mit einer Gabel zerdrücken lässt, im Mixbecher fein pürieren.

Die Cannelloni, die Forelle und die beiden Cremes gefällig auf einem Teller anrichten und mit dem Walnusspesto beträufeln.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
das Steirerhof-Küchenteam!*

