

BUON APPETITO!

### „Rossinis Lieblingsgericht“

Als Rossinis Lieblingsgericht gelten die raffiniert gefüllten Cannelloni, um die sich zahlreiche Anekdoten ranken: So bittet Alexandre Dumas Rossini brieflich um das Rezept. Doch der Maestro verweigert die Herausgabe, offeriert Dumas das Gericht vielmehr bei einer persönlichen Einladung.

Für die als Zwischengang gedachten Pasta bevorzugt der Komponist übrigens die großen neapolitanischen Makkaroni, doch mit Cannelloni gelingt die Speise ebenso gut – überzeugen Sie sich selbst!

Für 4 Personen

Zutaten:

8 Cannelloni

200g enthäutete Gänseleber

2 mittelgroße Périgord-Trüffeln

60 g Schinken San Daniele

60 g Butter

100 g süße Sahne

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

1 Messerspitze Muskatnuss

2 große, fleischige Tomaten

2 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

Kochen Sie die Cannelloni in Salzwasser al dente und schrecken Sie sie kurz mit kaltem Wasser ab.

Für die Füllung pürieren Sie die Gänseleber, die Trüffeln und den grobgehackten Schinken und lassen die fertige Masse in etwas Butter anschwitzen. Anschließend mit süßer Sahne aufgießen und bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Den Topf von der Flamme nehmen, das Eigelb unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die fertige Farce abkühlen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Inzwischen die Cannelloni mit der abgekühlten Farce füllen und in eine gebutterte, feuerfeste Form geben. Mit gehäuteten und gewürfelten Tomaten belegen. Butterflöckchen darauf setzen und mit Parmesan bestreuen. Jetzt ca. 5 Minuten lang im vorgeheizten Ofen gratinieren und heiß servieren.

Quelle:

Christoph Wagner: *Rossini. Eine kulinarisch-musikalische Biographie*. Mit Rezepten und Klassik CD. Cucina & Musica. München 1998, S. 84.