

## Canneloni vom Kaisergranat mit Avocado

Menüart

Kategorie Vorspeise

Portionen

Kalorien/Port.

Datum 30.04.2009

### Zutaten

2	Stck.	Lasagneplatten 500g
320	g	Kaisergranat
240	ml	Sahne
8	EL	Paprika
1	Stck.	Avocado
1	Msp	Knoblauch
1	Msp	Chili
1	Stck.	Limone
3	EL	Kokosmark
1	Msp	Harissa
2	Blatt	Frühlingsrollenteig
1	Prise	Curry Jaipur
4	Stck.	Kräutersalat
2	Prise	Rosa Pfeffer
4	EL	Krustentiersauce
10	EL	Paprika-Ingwermousse
2	EL	Vinaigrette



### Zubereitung

240g von den Kaisergranatschwänzen entdarmen und gut salzen. Kühl stellen. Den Cuttereinsatz einfrieren. Dann den Kaisergranat mit etwas Curry und Knoblauch würzen und im Cutter fein mixen. Nach und nach die kalte Sahne zugeben bis eine glatte Farce entsteht. Den restlichen Kaisergranat würfeln und zu der Farce geben. In einen Spritzbeutel abfüllen und auf die vorgekochten Nudelblätter spritzen. Einrollen und 5 Minuten bei 115°C und 60% Luftfeuchte garen oder dämpfen. Den Frühlingsrollenteig halbieren und um kleine Holzstangen wickeln. In tiefem Fett gleichmäßig ausbacken und mit rosa Pfeffer überpudern. Auskühlen lassen und kurz vor dem Anrichten mit dem Paprikamousse füllen. Die Avocado schälen, entkernen und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Den Rest mixen und mit Chili, Knoblauch, Salz und Limonensaft würzen. Nun das Kokosmark mit Limone und Harissapaste abschmecken. Die Paprikawürfel dünsten und alles anrichten. [www.gourmetkoch.de](http://www.gourmetkoch.de)