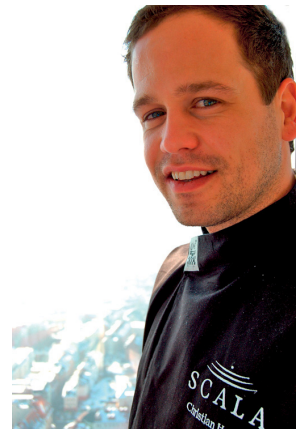


Chefkoch-Rezept

Süße Frühlingsrollen
mit Pina Colada Crème und Kokosschaum

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Frühlingsrollen:

75 g Butter
75 g Zucker
75 g Marzipan
1 EL Vanillezucker
2 Eigelb, davon 1 Eigelb zum Bestreichen
100 g gehobelte Mandeln
150 g geriebene Blockschokolade
2 EL Amaretto
4 große Blätter Frühlingsrollenteig
1 l Frittieröl

Zubereitung:

Zunächst Butter und Zucker schaumig schlagen und das Marzipan langsam dazu geben. Wenn alles verrührt ist, die restlichen Zutaten behutsam unterheben. Die Teigblätter auslegen und in gleichmäßige, ca. 7 cm dicke Streifen schneiden. Jetzt die Schokoladenmasse darauf setzen, den Teig an den Rändern mit Eigelb bestreichen und etwa 1 cm knicken. Dann rollt man den Teig zusammen.

Die fertigen Röllchen werden in einer Friteuse oder im Topf bei ca. 180°C ausgebacken, bis sie leicht goldbraun sind.

Zutaten Kokosschaum:

1 Blatt Gelatine 400 ml Kokosmilch
30 g Zucker 50 g Wasser

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und abtropfen lassen. Mit 50 g Wasser und 30 g Zucker schmelzen lassen und die Kokosmilch dazugeben. Die Mischung in die Espumaflasche geben, 1 Patrone N20 einfüllen und 1 Stunde kaltstellen.

Zutaten Pina Colada Crème:

50 g Ananassaft
20 g weißer Rum
20 g Batida de Coco
150 g Mascarpone
3 Eigelb
70 g Puderzucker
1 Baby-Ananas
3 Blatt Gelatine
80 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Puderzucker über Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die Eigelbmasse mit hineintrühren. Etwas abkühlen lassen und die Mascarpone unterheben.

Batida de Coco, Rum und Ananassaft hineintrühren, Schlagsahne unterheben, die Masse in Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Baby-Ananas in kleine Würfel schneiden und auf die abgekühlte Crème verteilen.

Vor dem Anrichten dann noch mit der Cocosespuma aufspritzen und ausgarnieren.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!