

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Espresso Mascarpone Mousse im Lasagne Mantel

mit Brombeeren & Kakogranulat

Die Zutaten sind für 4 Personen

6	Blatt	BSCHÜSSIG 3-Eier Lasagne
	wenig	Butter
	wenig	Zucker

Espresso Mousse

4	Blatt	Gelatine
20	g	Zucker
180	g	Mascarpone
220	g	Quark
2		Espresso

Kakaogranulat

100	g	Mehl
40	g	Zucker
80	g	Butter flüssig
10	g	Kakaopulver

Garnituren

60	g	Brombeeren
80	g	Quark
		Sauerklee

Vorbereitungen

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen, die BSCHÜSSIG Lasagneblätter darin weich garen, vorsichtig herausnehmen und im kalten Wasser abschrecken. Danach gut abtupfen mit einem Papier oder Tuch das kein Wasser mehr vorhanden ist. Mit einem runden Ausstecher (Ø wie die Silikonformen) ausstechen und auf eine Klarsichtfolie geben. Die Abschnitte aufbewahren und den Rest der Lasagne mit Hilfe eines Messers in Streifen schneiden, welche der Höhe der Silikonformen entsprechen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zucker Mascarpone und Quark in einem Rührwerk kurz luftig schlagen. In einer Pfanne den Espresso mit der Ausgedrückten Gelatine lösen und zur Masse geben.

Nun die Masse in runde Silikonformen giessen und mit der der rund ausgestochenen Lasagne bedecken. Das Mousse fest werden lassen.

Mehl, Zucker, Butter flüssig, Kakaopulver in einem Rührwerk verrühren. Backofen auf 180°C vorheizen und die Masse auf ein Backpapier in Ofen bei 15 Minuten kurz trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung

Brombeeren mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Das Mousse aus der Form stürzen und mit den Lasagnestreifen einwickeln. In einer Pfanne wenig Butter und Zucker geben und die Teigabschnitte darin kurz schwenken.

Anrichten

Mit einem Löffel wenig Quark auf den Teller geben, Granulat darauf und das Mousse gefällig anrichten. Mit dem Sauerklee den Brombeeren und den Teigresten ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&

BSCHÜSSIG
Schweizer Teigwaren seit 1876

www.freestylecooking.ch

BSCHÜSSIG
Schweizer Teigwaren seit 1876

© 2020