

Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



Gletscherhüetli mit Himbeeren in Zimtzucker & Vanillesauce

Die Zutaten sind für 4 Personen

160	g	BSCHÜSSIG Urschweizer 3-Eier Gletscher Hüetli
50	g	Zucker
2	g	Zimt

Vanillesauce

30	g	Zucker
280	g	Rahm
2	Stück	Ei
1	Stück	Vanillestange aufgeschnitten

Himbeersauce

300	g	Himbeeren
40	g	Zucker
180	g	Rapsöl

Garnituren

ein paar Himbeeren (halbiert)
frische Minze

Vorbereitungen

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen, wenig Salz begeben und die BSCHÜSSIG Gletscher Hönli darin al dente kochen. In ein Sieb abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und mit wenig Mehl bestäuben.

Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

Für die Vanillesauce den Zucker, Rahm und die Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel vermischen. In eine Pfanne geben, die Vanillestange beifügen, und bei niedriger Hitze zu einer Vanillesauce abkochen.

Für die Himbeersauce die Himbeeren mit Rapsöl und Zucker mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten, danach durch ein Sieb streichen.

Zubereitung

Die BSCHÜSSIG Gletscher Hüetli in einer Friteuse ausbacken, danach kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wenden (warm halten).

Anrichten

Währenddem die Gletscher Hüetli in der Friteuse sind, mit der Vanillesauce auf dem Teller einen Spiegel anrichten und mit der Himbeersauce dekorieren. Dann die fertigen Gletscher Hüetli darauf anrichten und mit halbierten Himbeeren und Minzenblättern 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.



&



www.freestylecooking.ch