▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska



Fanny Pietzschmann

Dreierlei Cannoli: Ricottacreme & Himbeer-Cheesecake & Zitrus-Kokos-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Cannoli-Teig:
2 Eier, Gr. M
60 ml Marsalawein
20 ml Weißweinessig
30 g Schweineschmalz
ca. 1 Liter Frittieröl
250 g Mehl, Type 00
5 g ungesüßtes Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt
25 g Zucker
1 Prise Salz

Das Mehl mit Kakaopulver, Zimt, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kaltes Schweineschmalz in kleinen Würfeln zugeben und mit den Händen einarbeiten. Ein Ei, Marsala und Weißweinessig hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine auf ca. 1-1,5 mm Stärke ausrollen. Kreise von 9-10 cm Durchmesser ausstechen. Cannoli-Röhrchen leicht einfetten. Teigkreise um die Röhrchen wickeln. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Die überlappenden Teigenden mit Eiweiß bestreichen und fest zusammendrücken.

Frittieröl auf 175-180 °C erhitzen. Cannoli portionsweise 1-2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz abkühlen lassen und die Röhrchen vorsichtig entfernen. Cannoli-Schalen vollständig auskühlen lassen.

Für die Ricotta-Füllung:
½ Orange, Abrieb
500 g Ricotta aus Schafsmilch
50 g gehackte Pistazien
100 g Schokoladenchunks
1 Tafel Zartbitterschokolade
120 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Ricotta in ein feines Sieb geben und mindestens 5 Minuten (idealerweise über Nacht), im Kühlschrank abtropfen lassen. Den gut abgetropften Ricotta durch ein feines Sieb streichen, damit eine besonders glatte und cremige Konsistenz entsteht. Puderzucker zum Ricotta geben und beides vorsichtig miteinander verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und unterrühren.

Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orangenabrieb unter die Ricotta-Creme heben.

Zartbitterschokolade fein hacken, etwas Schokolade für die Garnitur beiseitelegen und den Rest vorsichtig unterheben. Von den gehackten Pistazien ebenfalls etwas für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Pistazien und Schokoladenchunks ebenfalls unter die Creme heben. Die fertige Ricotta-Creme mindestens 10 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen.

Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Ricotta-Creme füllen. Die gefüllten Enden nach Belieben mit gehackten Pistazien und etwas Zartbitterschokolade garnieren.

Für die Cheesecake-Füllung:
100 g Himbeeren
½ Zitrone, Abrieb
250 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
250 g Mascarpone
60 g Karamellcreme
5 Karamellkekse
50 g weiße Schokolade
80 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse und Mascarpone in eine Schüssel geben. Puderzucker und Vanillemark hinzufügen.

Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronenabrieb zur Frischkäse-Mascarpone-Masse geben und alles vorsichtig zu einer glatten Creme verrühren. Nicht zu lange schlagen.

Die frischen Himbeeren vorsichtig waschen und vollständig trocknen lassen. Himbeeren fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden. Himbeerpüree vorsichtig unter die Cheesecake-Creme rühren. Karamellcreme leicht erwärmen, damit sie weich und gut verarbeitbar ist. Karamellcreme ebenfalls unter die Creme rühren. Schokolade fein hacken und vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade kurz abkühlen lassen und anschließend langsam unter die Creme rühren. Kekse grob zerbröseln. Keksbrösel vorsichtig unter die Creme heben, sodass noch kleine Stückchen erhalten bleiben. Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Creme füllen.

Für die Zitrus-Kokos-Füllung:
1 Zitrone, Abrieb & 20 ml Saft
1 Limette, Abrieb & 10 ml Saft
250 g Mascarpone
250 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
70 g weiße Schokolade
60 g Kokosraspel
30 g geröstete Kokoschips
80 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Kokosraspel in einer trockenen Pfanne leicht goldbraun rösten und vollständig abkühlen lassen.

Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Mascarpone und Frischkäse in eine Schüssel geben. Puderzucker und etwas Vanillemark hinzufügen. Zitrone und Limette heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale von Zitrone und Limette fein abreiben und zur Creme geben. Dann Zitrone halbieren und 20 ml Saft auspressen. Limette halbieren und 10 ml Saft auspressen. Zitronensaft und Limettensaft ebenfalls zur Creme geben und alles kurz glattrühren. Dann langsam die geschmolzene, leicht abgekühlte weiße Schokolade unterrühren. Geröstete Kokosraspel unterheben. Creme mindestens 10 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die gekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Creme füllen.

Für die Garnitur:
6 Himbeeren
1 Orange, Abrieb
Puderzucker, zum Bestäuben

Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Cannoli mit Orangenabrieb und Himbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.