

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪  
**Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“**



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Greta Böske

**Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer, Olivenöl-Lemon-Curd und Fior-di-Latte-Eis**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Caramelle fritte:**

- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 2 Eier, Gr. M
- 2 EL Ricotta
- 20 g zimmerwarme Butter
- 3 EL Pistazienmus
- 25 ml Grappa
- 1 EL Olivenöl
- 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 50 g geröstete Pistazienkerne
- 175 g Mehl, Tipo 0
- 1 Msp. Backpulver
- Puderzucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Das Pflanzenöl in einer Fritteuse auf 170-180° C vorheizen. Die Eismaschine vorkühlen.

Zitrone waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen, anhäufen und eine Mulde eindrücken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Olivenöl, Butter, Eigelbe, Grappa, etwas Zitronenabrieb und eine Prise Salz hineingeben und von der Mitte nach Außen mit einer Gabel in die trockenen Zutaten einarbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche so lange von Hand kneten, dehnen und falten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Pistazienkerne grob hacken. Mit Pistazienmus, Ricotta, etwas Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft zu einer Masse verrühren, mit Puderzucker abschmecken und kaltstellen, um die Festigkeit zu erhöhen.

Teig noch einmal kräftig und kurz durchkneten und im Anschluss mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. Nudelplatte mit einem Teigrad oder Messer in 80 x 80 mm große Quadrate schneiden. Einen TL Füllung mittig im unteren Drittel einer Teigplatte aufsetzen, den oberen Rand dünn mit Wasser bestreichen und dann von unten nach oben aufrollen, sodass die Naht unter der Nudelrolle liegt. Nun die Füllung durch senkrechten Druck mit den Zeigefingern rechts und links der Füllung einschließen. Abschließend sanft mittig auf die entstandene gefüllte Kammer drücken, um die charakteristische Caramelle-Form zu erreichen. In einer Fritteuse bei 170-180° C für 1-1,5 Minuten ausbacken, dabei regelmäßig wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Glasur:**

- 1 Zitrone, Zeste
- 100 ml Zitronenblütenhonig
- 10 rosa Pfefferbeeren
- Gochugaru-Flocken, zum Abschmecken
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

In einem kleinen Topf Zitronenblütenhonig mit einer großen Zitronenzeste, zerdrückten Pfefferbeeren und einer Prise Salz auf etwa 60° C erwärmen, nicht aufkochen. Nach Belieben mit Chili abschmecken, um die typische Hot-Honey-Schärfe zu erlangen. Caramelle fritte mit Pistazienfüllung vor dem Servieren in der Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer wälzen.

**Für den Olivenöl-Lemon-Curd:**

4 Zitronen, davon Abrieb & Saft  
6 Eier, Gr. M  
20 g kalte Butter  
70 ml extra natives Olivenöl  
150 g Puderzucker  
Salz, aus der Mühle

Zitronen waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen. In einem Topf Olivenöl langsam erwärmen, Puderzucker zugeben und so lange verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. 120 ml Zitronensaft, Zitronenabrieb und eine Prise Salz hinzufügen und verrühren. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe nach und nach in den Topf zugeben und dabei ständig rühren. Die Masse dabei auf keinen Fall aufkochen, da dies das Ei zum Stocken bringen kann. Sobald die Masse merklich andickt, in ein hohes Rührgefäß umfüllen und mit kalten Butterwürfeln zu einer homogenen Masse aufmontieren. Abfüllen, abdecken und bis zum Verzehr kaltstellen.

**Für das Fior-di-Latte-Eis:**

400 g Crème double  
100 g Mascarpone  
2 ½ EL Doppelrahmfrischkäse  
500 ml kalte Schlagsahne  
Grünes, fruchtiges Olivenöl, zum  
Beträufeln  
450 g Puderzucker  
Salz, aus der Mühle  
1 Prise Pyramidensalz  
Salz, aus der Mühle

Gekühlte Schlagsahne, Crème double und Mascarpone mit Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Masse mit einer Prise Salz abschmecken, sodass eine leicht salzige Balance entsteht. Anschließend die Eismasse in die Eismaschine füllen und mindestens 20 Minuten cremig gefrieren lassen, bis eine geschmeidige, standfeste Konsistenz erreicht ist. Zum Servieren eine Kugel oder Nocke abstechen, mit einem Teelöffel eine Mulde auf der Oberseite formen und diese mit fruchtigem Olivenöl sowie einer Prise Pyramidensalz befüllen.

**Für die Garnitur:**

1 EL Pistazienkerne  
1 EL gehackte Pistazienkerne  
Einige Blätter Kapuzinerkresse

Olivenöl-Lemon-Curd auf einen zimmerwarmen Teller kreisrund aufspritzen. Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer mittig darauf platzieren. Mit Pistazien und Kapuzinerkresse verzieren. Fior-di-Latte-Eis mit grünem Olivenöl in einer eisgekühlten Schale dazu reichen.