

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



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Johann Lafer

„Caramelle fritte“: Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Caramelle fritte:

1 Ei
 20 g Butter
 175 g Mehl, Tipo 0
 1 L neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Salz

Das Pflanzenöl in einer Fritteuse auf 180° C vorheizen.

Mehl, Ei, Butter und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine kneten lassen und ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

In Frischhaltefolie wickeln und für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung der Caramelle fritte:

1 Ei
 2 EL Mascarpone
 2 EL Ricotta
 1 EL flüssiger Blütenhonig
 50 g geröstete, gehackte Pistazienkerne
 1 EL Zucker
 Puderzucker, zum Bestäuben

Pistazienkerne mit Mascarpone, Ricotta, Honig und Zucker verrühren.

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in circa 80 x 80 mm große Quadrate schneiden. Einen Teelöffel mit der Füllung mittig im unteren Drittel einer Teigplatte aufsetzen, den oberen Rand dünn mit Eiweiß bepinseln 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. In einer Fritteuse bei 180° C ausbacken, dabei regelmäßig wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Honig-Eis:

3 Eier
 3 Eigelbe
 500 ml Schlagsahne
 400 g Crème double
 80 g flüssiger Blütenhonig

Die Eismaschine vorkühlen.

Schlagsahne, Crème double und Honig aufkochen lassen. Drei ganze Eier und das Eigelb von drei Eiern mit dem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne -Mischung.

Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht, anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Zitronen-Butter-Glace:

2 Zitronen, davon Saft und Abrieb
 40 g kalte Butter
 80 g Zucker

Zitronen waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen.

Mit 125 ml kaltem Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen und einkochen. Kalte Butter zum Binden einrühren.

Für die Garnitur:

1 EL Pistazienkerne
 Rote Shisokresse

Mit Pistazienkernen und Kresse garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.