

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2025 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Knusprige Haselnuss-„Blätter“ mit Waldbeeren und Limetten-Vanille-Creme

Zutaten für vier Personen

Für die Haselnussblätter:

25 g Nuss-Nougat

1 Ei

25 g Butter

ca. 30 g gehackte Haselnüsse

50 g Mehl

50 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter mit Nougat schmelzen. Puderzucker mit Mehl zur flüssigen Butter-Mischung in eine Schüssel sieben. Ei trennen und Eiweiß auffangen.

Alles zusammen mit dem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig mit Hilfe einer Palette möglichst gleichmäßig dünn zu runde Waffeln von etwa 7 cm Durchmesser auf das Backpapier streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen in etwa 6 Minuten knusprig backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen.

Für die Waldbeeren:

400 g gemischte Waldbeeren, z.B.

Brom-, Heidel- oder Walderdbeeren

1-2 EL Orangenlikör

Waldbeeren putzen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Beeren mit etwas Orangenlikör marinieren.

Für die Limetten-Vanille-Creme:

250 g zimmerwarme Mascarpone

½ Limette, Abrieb

½ Vanilleschote

2 EL Puderzucker

Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Vanille, Zucker und Limettenschale glatt rühren.

Pro Portion jeweils einige marinierte Waldbeeren abwechselnd mit etwas Creme und drei knusprigen Haselnussblättern als Türmchen aufeinander schichten und servieren.