

# Hörnlepass

ALPENGASTHOF



## Erdbeer-Mascarpone Roulade mit Limette und Holunder

### Die Zutaten und Mengenangaben für 4 Personen:

#### Für den Pfannkuchen-/Palatschinkenteig:

- 100 g Mehl
- 300 g Milch
- 3 Eier
- 30 g Zucker
- Limettenabrieb
- 1 Prise Salz

#### Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Erdbeeren
- 6 g Rohrzucker
- 60 ml Orangensaft
- Limettenabrieb
- Orangenabrieb
- 20 ml Rum

### Die Zubereitung:

Für den Palatschinken-Teig geben wir die Milch, die Eier, den Zucker, das Salz und den Limettenabrieb in eine Schüssel und rühren das Mehl mit einem Schneebesen unter, sodass der Teig nicht klumpt.

Danach backen wir die Palatschinken in einer Pfanne mit wenig Öl dünn aus, geben sie anschließend auf ein Blech und lassen sie auskühlen.

Zwischenzeitlich lassen wir die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Für die Creme erhitzen wir 50 Gramm der Mascarpone in einem Topf und geben die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine bei. Es ist wichtig, dass die Mascarpone dabei warm ist, damit sich die Gelatine vollständig auflöst, jedoch nicht kochend heiß, denn zu große Hitze zerstört die Gelatine.

Nun stellen wir den Topf kurz beiseite und lassen den Inhalt leicht abkühlen. Ist die Masse ein wenig heruntergekühlt, rühren wir die restliche Mascarpone unter, indem

wir erst einen kleinen Teil der restlichen Mascarpone in den abgekühlten Topf geben, sie mit dem Inhalt verrühren und dann Stück für Stück die restliche Mascarpone unterrühren. Diesen Vorgang, der das Klumpen der Gelatine verhindert, nennt man im „Küchendeutsch“ angleichen.

Als nächstes scheiden wir die Erdbeeren in kleine Stücke und marinieren sie mit dem Zucker, dem Orangensaft, dem Limetten- und Orangenabrieb sowie dem Rum. Anschließend machen wir aus dieser Mischung unter Zuhilfenahme eines Mixstabs oder eines klassischen Mixers ein Püree. Von der gesamten Masse stellen wir nun etwa 60 Gramm zum späteren Garnieren beiseite. Auch einige marinierte Beerenstücke heben wir zum Anrichten auf.

Zum Fertigstellen der Erdbeercreme heben wir die restliche Masse unter die Mascarpone. Nun geben wir die Creme für ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit sie „anziehen“ kann.

Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreichen wir die abgekühlten Palatschinken mit der Creme und rollen sie vorsichtig ein. Die Rollen kommen nun nochmals für einige Minuten in den Kühlschrank.

Zum Anrichten schneiden wir die Rollen auf, drapieren die Stücke auf einem Dessertteller und garnieren mit dem Beeren-Püree und den restlichen marinierten Beeren. Wer möchte, kann noch ein Minzblättchen darübergerben. Fertig!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachmachen und freue mich immer auf ein Feedback von allen, die es ausprobiert haben.

Ihr Gregor Keck