



CORNELIA POLETTOS

MARZIPAN-MASCARPONE-SOUFFLÉ MIT ANANAS-CARPACCIO & NOUGAT-CASHEW-EIS

ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN:

1 Tag Vorbereitungszeit

Für das Nougat-Cashew-Eis:

175 ml Milch
65 g Zartbitter-Kuvertüre, fein gehackt
65 g Niederegger Nougat Cashew
2 Eigelb
65 g Zucker, extrafein
150 ml Sahne

Für das Ananas-Carpaccio:

50 g Zucker
1 Sternanis
Mark einer halben Vanilleschote
100 ml Weißwein
200 ml Ananassaft
1 Ananas, geschält

Marzipan-Soufflé:

50 g Niederegger Marzipan Weißbrot
1 EL Niederegger Marzipan Liqueur
2 Eier (Größe S)
20 g Zucker + Zucker zum Ausstreuen der Förmchen
125 g Mascarpone
1 Prise Salz
1 EL Speisestärke



ANLEITUNG:

Für das Nougat-Cashew-Eis:

1. Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Kuvertüre und Nougat schmelzen..
3. Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Kochende Milch unter Rühren zufügen. Geschmolzene Kuvertüre und Niederegger Nougat Cashew dazugeben und gründlich vermischen. Über dem Wasserbad „zur Rose abziehen“. Dazu tauchen Sie einen Kochlöffel in die Masse und halten ihn mit der Rückseite nach oben. Pusten Sie dann leicht auf den Film. Wenn dabei wellenförmige Linien entstehen, die an eine Rose erinnern, ist die gewünschte Cremigkeit der Masse erreicht. Sahne zugeben und über Nacht abgedeckt in der Kühlung ziehen lassen. Am nächsten Tag in der Eismaschine gefrieren.



ANLEITUNG:

Für das Ananas-Carpaccio:

1. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren lassen. Anis und Vanille zugeben, mit Weißwein und Ananassaft ablöschen. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren.
2. Ananas sehr dünn (am besten mit einer Aufschnittmaschine) zu „Carpaccio“ aufschneiden und mit dem vorbereiteten Sud marinieren.3. Je 2 Strudelblätter mit flüssiger Butter einpinseln und diagonal übereinanderlegen.

ANLEITUNG:

Für das Ananas-Carpaccio:

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Niederegger Marzipan Weißbrot mit Niederegger Marzipan Liqueur glatt rühren. Eier trennen. Eigelb und die Hälfte des Zuckers zur Marzipanmasse geben und gründlich verrühren. Mascarpone zufügen und nochmals gründlich verrühren.
3. Eiweiß mit einem Handrührgerät verquirlen. Übrigen Zucker sowie eine Prise Salz und die Stärke nach und nach zum Eiweiß geben. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Marzipan-Mascarpone-Masse heben.2. Ananas sehr dünn (am besten mit einer Aufschnittmaschine) zu „Carpaccio“ aufschneiden und mit dem vorbereiteten Sud marinieren.3. Je 2 Strudelblätter mit flüssiger Butter einpinseln und diagonal übereinanderlegen.
4. 4 Souffléförmchen mit Butter gründlich fetten. Mit Zucker austreuen und die Soufflémasse bis zwei Drittel Höhe einfüllen. Soufflés im heißen Wasserbad etwa 20 Minuten backen

ZUR FERTIGSTELLUNG

zum Garnieren: 1 EL Puderzucker und 2 EL gebrannte Mandeln, gehackt

Ananas-Carpaccio auf 4 flachen Tellern anrichten. Soufflé aus dem Ofen nehmen und aus den Förmchen auf das Ananas-Carpaccio stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit gebrannten Mandeln, etwas Ananas-Sud und jeweils einer Nocke Nougat-Cashew-Eis anrichten.

Tipp: An einer fehlenden Eismaschine soll die Zubereitung Ihres Weihnachtsdesserts nicht scheitern. Nehmen Sie dann einfach die köstliche Niederegger Nougat Nuss Eiscrème, um das Rezept zu vollenden.
Ein Bild zum Serviervorschlag finden Sie im Anhang.

Zubereitungszeit: 1 Tag Vorbereitungszeit

*»Das ideale Dessert für die kalte Jahreszeit ist eine Komposition aus Kontrasten: Ein warmes Marzipan-Soufflé liegt samtweich auf einem Bett aus fruchtig-würzigem Ananas-Carpaccio, wozu sich cremig-feinherbes Nougat-Cashew-Eis gesellt. Fehlen nur noch knusprig gebrannte Mandeln – und die süße Versuchung ist der krönende Abschluss für Ihr Festtagsessen.«
Gutes Gelingen wünscht Ihnen,
Ihre*

Cornelia Palzko



CORNELIA POLETTOS

MARZIPAN-MASCARPONE-SOUFFLÉ MIT ANANAS-CARPACCIO & NOUGAT-CASHEW-EIS



Serviervorschlag