

Sarah Wiener: Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/sarah-wiener-kaffee-biskuitrolle-mit-frischem-erdbeer-ragout/

Zutaten für 1 Biskuitrolle:

Zur Vorbereitung:

- 400 ml frische Sahne
- 100 g frische geröstete Kaffeebohnen
- 50 g Zucker
- 150 g Mascarpone
- 4 cl Amaretto

Zubereitung:

Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. *Über Nacht in den Kühlschrank stellen.*

Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben

Für die Kaffee-Biskuitrolle:

- 5 Bio-Eier
- 80 g Zucker
- 80 g glattes Mehl

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210°C ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout:

- 150-200 g reife Erdbeeren (klein geschnitten)
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- reine Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Puddingpulver-Vanille
- ca. 150 g passierte Hagebutten-oder Bitterorangen-Marmelade
- Minzeblätter

Außerdem:

Puderzucker

Zubereitung:

In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanille-Puddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und auskühlen lassen.

Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden.

Am besten noch 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.

Rezept: Sarah Wiener

Quelle: Kerners Köche 17.6.2017