

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Haselnussstrudel mit Toffee-Sauce, Mascarpone-Schaum und Haselnusseis

Koch: Werner Punz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Strudelnester

- 2 Blätter Strudelteig
- 35 g geschmolzene Butter
- 20 g Staubzucker
- 60 g grob gehackte Haselnüsse

Für den Mascarpone-Schaum

- 2 Blatt Gelatine
- 250 ml Milch
- 60 g Kristallzucker
- 165 g Mascarpone
- 35 g Eiweiß

Für die karamellisierten Haselnüsse

- 70 g Haselnüsse
- 35 g Kristallzucker
- 10 g Butter
- Salz

Für die Toffee-Sauce

- 130 g Salztoffees oder Dulce de Leche
- 100 ml Milch
- 35 ml Obers
- Salz

Für die Garnitur

- 4 Kugeln Haselnusseis

Zubereitung

1. Für die Strudelnester den Strudelteig in feine Streifen schneiden. Mit der geschmolzenen Butter, dem Staubzucker und den grob gehackten Haselnüssen vorsichtig vermengen.
2. Aus den Teigstreifen kleine, lockere Nester formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Strudelnester im vorgeheizten Rohr bei 170° C Heißluft goldbraun und leicht karamellisiert backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für den Mascarpone-Schaum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und Zucker in einem Topf aufkochen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann Mascarpone und Eiweiß dazugeben und alles gründlich verrühren. Die Masse in eine Siphon-Flasche füllen und mit einer Sahnekapsel aufschäumen. Bis zur Verwendung kaltstellen.
4. Für die karamellisierten Haselnüsse den Kristallzucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen. Haselnüsse und Butter dazugeben, mit einer Prise Salz würzen und alles gut vermengen. Auf einem Teller oder einem Stück Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend grob brechen.
5. Für die Toffee-Sauce Salztoffees oder Dulce de Leche gemeinsam mit Milch und Obers bei geringer Hitze langsam erwärmen und glattrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken und bei Bedarf mit etwas Milch auf die gewünschte Konsistenz bringen.
6. Zum Schluss jeweils ein knuspriges Strudelnest in tiefen Tellern anrichten. Den Mascarpone-Schaum aus der Siphon-Flasche dazu dressieren und jeweils eine Kugel Haselnusseis darauf oder daneben platzieren. Mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen und die warme Toffee-Sauce rundherum verteilen.