

Schokoladen-Cannelloni mit Feige, Cassis und Haselnusseis

Weinempfehlung: anetteclosheim Rosé



© 99pages Verlag GmbH Habemus Pasta
- Die Nudelbibel; Foto Ansgar Pudenz

Für das Eis

5 g Süßholz
50 g Haselnussgries
0,5 l Milch
110 g Tannenhonig
150 g Joghurt
Saft von 2 Zitronen
50 ml Sahne

Für das Eis Süßholz mit Hilfe der Küchenmaschine sehr fein zermahlen. Zusammen mit dem Gries in einem Topf 2-3 Minuten rösten. Danach mit Milch aufgießen, einmal aufkochen und 3-5 Minuten in der Küchenmaschine fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Den Honig erhitzen, die Gelatine darin vollständig auflösen und in die Haselnussmilch hinein laufen lassen. Den Joghurt zuerst

Rezept für vier Portionen

Für die Cannelloni:

Schokoladenfolie
50 g dunkle Bitter Schokolade

Für die Cannelloni die Schokoladenfolie auf 10 cm * 10 cm große Quadrate schneiden.

Die Schokolade schmelzen, herunter kühlen (auf 28°C- 31°C) und mit Hilfe einer kleinen Winkelpalette dünn auf die Folie streichen.

Dann ca. 0,5 cm leicht übereinander lappend zu einem Zylinder formen und in einen ca. 2 cm breiten Ring stellen. Anschließend kalt stellen.

Für die Füllung:

2 Eigelbe
25 g Feigenmarmelade
2 cl Feigenlikör
25 ml Cassissaft
2 Blatt eingeweichte Gelatine
50 ml Cassispüree
50 g weiße Schokolade temperiert
200 g halbsteif geschlagene Sahne

Für die Füllung die Eigelbe zusammen mit der Marmelade und Likör über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen (82°C- 85°C). Den Cassissaft erhitzen, die Gelatine darin vollständig auflösen und ebenfalls zugeben. Danach die temperierte Schokolade einrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben und für 25-30 Minuten kalt stellen. Anschließend eine große Öffnung in den Spritzbeutel schneiden und die Schokoladen-Cannelloni damit füllen. Danach erneut kalt stellen.

mit dem Zitronensaft, dann mit der Sahne verrühren und ebenfalls zur Haselnussmilch geben und in der Eismaschine gefrieren.

Zum Anrichten:

Beeren je nach Saison

frische Minze

Schokoladensplitter

essbare Blüten

zerbröselter Schokoladen Brownie

Zum Servieren den zerbröselten Brownie mittig von einem Rand des Tellers bis zum anderen gleichmäßig bestreuen. Darauf Beeren, Blüten, Minze und Schokoladensplitter verteilen. Jeweils die Cannelloni mit einem scharfen Messer vorsichtig schräg halbieren und linksbündig aufsetzen. Zum Vollenden eine Nocke Haselnusseis rechtsbündig drauflegen und rasch servieren.