

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!





Die Sterneköchin rührt den Schokoladencrêpe-Teig an



Die mit Mousse gefüllten Crêpes werden aufgerollt

Schokocrêpes-Cannelloni mit Mangomousse

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Kühlzeit: mindestens 4 Stunden

Zutaten (für 8 Portionen):

Für die Mangomousse: 1 große reife Mango (ca. 550 g), 2 Eiweiß (von Eiern Größe M), 50 g Zucker, 50 ml Zitronensaft, 4 Blatt Gelatine (nach Packungsanweisung in kaltem Wasser eingeweicht), 250 g Schlagsahne. **Für die Schokocrêpes:** 1/4 l Milch, 50 g Zucker, 2 Eier, 85 g Mehl, 25 g flüssige Butter, 25 g Kakaopulver. **Außerdem:** 5 g Butter, 4 Bananen.

- Für die Mousse Mango schälen. Fruchtfleisch am Kern entlang abschneiden, würfeln und fein pürieren. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende cremige Masse entstanden ist. Zitronensaft leicht erwärmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Saftmischung unter das Eiweiß rühren. Mangopüree unterheben. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Für die Crêpes alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und durch ein feines Sieb passieren. In einer beschichteten, dünn mit Butter bepinselten Pfanne (ca. 24 cm Ø) bei mittlerer Hitze aus jeweils 1 kleinen Kelle Teig (4–5 EL) 8 dünne Crêpes zubereiten (der Teig soll eher stocken als backen). Fertige Crêpes auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen.
- Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen dicken Streifen Mousse auf jede Crêpe spritzen. Zu „Cannelloni“ aufrollen und überstehende Enden abschneiden.
- Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden, auf Portionsteller verteilen. „Cannelloni“ jeweils schräg halbieren, auf den Bananen anrichten. Nach Wunsch mit Minzeblättchen und Himbeermark garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Portion:

ca. 300 kcal, 6 g Eiweiß, 17 g Fett, 30 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Zu den Schoko-Cannelloni empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen Dessertwein aus dem Friaul: „Der goldgelbe Verduzzo Friulano 2004 vom Weingut Livon ist wunderbar weich, nicht zu süß und hat feine Pfirsichtöne.“ Die 0,5-l-Flasche kostet 17,50 Euro und kann bestellt werden bei wein@poletto.de.