

Schillerlocken vom Grill mit Erdbeersahne und karamellisierten Haselnüssen

Rezept für 4 Personen

5 g Zucker
1 Aluschale ohne Löcher
ca. 15cm *20 cm
50 g Haselnüsse ohne
Schale
1 Frühstücksbeutel max.
1 L Fassungsvermögen

4 leere
Toilettenrollen
4 Stück 15 cm *15cm
Quadrate Aluminiumfolie
50 g Butter, zimmerwarm
20 g Mehl zum Bestäuben

1 Rolle Blätterteig aus

Den Zucker in die Aluschale streuen und direkt auf den Grill bei ca. 180 °C, offenem Deckel goldbraun karamellisieren. Nüsse zugeben, kurz umrühren und beiseite stellen. Sobald die Haselnüsse erkaltet sind, in den Frühstücksbeutel geben, diesen leicht verschließen und mit einem Gegenstand zerstoßen. (z. B. Topf- oder Schüsselboden)

Die leeren Toilettenrollen mittig bis zum Boden der Länge nach eindrücken und linksbündig mit Daumen und Zeigefinger die innere Mitte festhalten. Danach rechtsbündig mit der rechten Hand die beiden Seiten erneut einschlagen, so dass ein Kegel entsteht. Den Kegel am unteren Rand der Alufolie legen und von unten nach oben aufrollen. Die Alufolie erneut mit beiden Fingern am dicken Ende in die Rollen drücken, so dass die Toilettenrollen vollständig geschlossen sind und man diese von innen mit beiden Fingern festhalten kann. Die große Aluschale mit Backpapier auslegen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

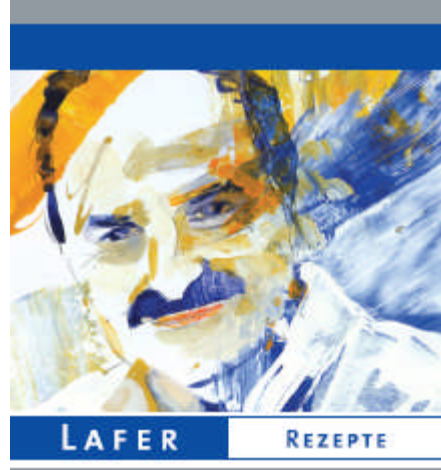
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



dem Kühlregal
1 Pizzaroller
1 große Aluschale
ca. 23 cm* 30 cm
1 Stück Backpapier

2 Eier (Eigelbe)

Für die Erdbeersahne:

150 ml Schlagsahne
2 beiseite gestellte
Eiweiß
50 g Puderzucker

500 g frische
Erdbeeren,
150 g Speisequark
100 g Puderzucker
1 Frühstücksbeutel max.
1 L Fassungsvermögen

frische Erdbeeren
50 g Puderzucker

50 g Puderzucker zum
Bestäuben
1 Puderzuckerstreuer

Die fertigen Kegel mit Butter gründlich einreiben und in Mehl wenden.
Den kalten Blätterteig in 25 cm lange und mind. 1,5 cm breite Streifen schneiden, so dass 8 gleichlange Streifen entstehen. (Am besten geht das mit einem Pizzaroller). Jeweils 2 Streifen von der Spitze aus beginnend leicht übereinander lappend um die Kegel wickeln und bei 180 °C indirekter Hitze 6-8 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Aluschale angrillen.

Danach die Eier trennen und das Eiweiß für die Creme beiseite stellen. Die Eigelbe verrühren, die Oberfläche der Kegel einpinseln und mit den zerstoßenen Haselnüssen bestreuen. Die Schillerlocken für ca. 4-5 Minuten mit geschlossenem Deckel fertig grillen.

Die Sahne in einer Schüssel mit hohem Rand und unter Hilfe eines Schneebesens halbsteif aufschlagen. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel ebenso aufschlagen, dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen.

Die Erdbeeren putzen, mit einem Küchenmesser den Strunk entfernen ca. 100 g mit einer Gabel zerdrücken. Restliche Erdbeeren je nach Größe

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

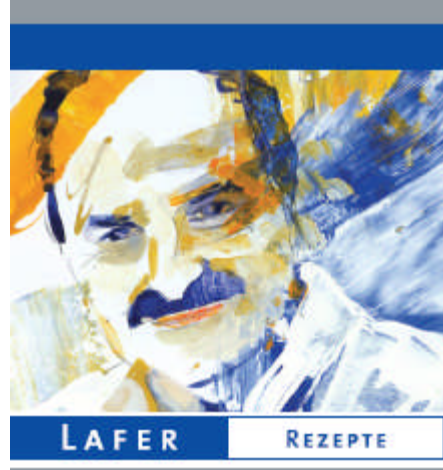
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



oder feines Sieb

4 Zweige Minze zum
Garnieren

vierteln oder sechsteln und beiseite
stellen.

Nun Quark, zerdrückte Erdbeeren,
Puderzucker verrühren und zuerst das
Eiweiß, im Anschluss die Sahne,
vorsichtig unterheben.

Die Creme in den Frühstücksbeutel füllen
und an einem Ende ca. 2 cm breit
aufschneiden. Danach in die 4
Schillerlocken füllen. Die geschnittenen
Erdbeeren mit Puderzucker marinieren und
mittig auf die 4 Teller aufteilen.
Die gefüllten Schillerlocken darauf
setzen mit Puderzucker bestäuben und
feiner Minze garnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, hand-drawn blue oval.

LA FER

TABLE D'OR