

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 5. Mai 2021** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Biskuit-Roulade mit Marillenfüllung

Zutaten für zwei Personen

Für die Marillenfüllung:

400 g reife Marillen (alternativ
 tiefgefrorene Marillen)
 1 Zitrone
 100 g Gelierzucker, 3:1
 3 Blatt Gelatine

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Frische Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Hälften auftauen. Zitrone auspressen. Marillen mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Marillenpüree in einen Topf umfüllen, aufkochen lassen, dann unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Blattgelatine 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blätter ausdrücken und in der heißen Marillenmarmelade auflösen. Marmelade im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Für die Biskuit-Roulade:

4 Eier
 75 g Puderzucker
 Puderzucker, zum Bestäuben
 80 g Mehl
 30 g Speisestärke
 1 Prise Salz

Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz in ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, zum Ei-Schaum sieben und behutsam unterheben. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist. Backpapier abziehen.

Ausgekühlte Marillenmarmelade gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. Rolle wenn möglich für 2 Stunden kaltstellen.

Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben kann man mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.



**PROFI
TIPP**

Wie kriegt man Stärke und Mehl unter einen Ei-Schaum, ohne dass dieser zusammenfällt? Am besten siebt man das Mehl ganz locker und vorsichtig in den Schaum und hebt es vorsichtig mit einem Löffel unter. So bleibt die Masse fluffig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.