

# DESSERTTIPP

↳ Mascarpone ist eines der wenigen Nahrungsmittel, die ich in meiner Küche meistens vorrätig habe, weil er so vielseitig verwendbar ist, ideal, um eine kleine Sauce, ein Teigwaren- oder ein Gemüsegericht oder ein Dessert zu improvisieren. In pasteurisierter Form ist der angebrochene Becher noch tagelang haltbar, ein weiteres überzeugendes Argument für alle Singles und Pärchen. Lange Zeit konnte mir niemand erklären, was Mascarpone genau ist. Auf der Packung steht nur «italienischer Frischkäse». Doch kürzlich bin ich im Internet fündig geworden, hier die Zusammenfassung: Mascarpone AOC ist ein milder, cremiger



Illustration: Sonja Studer

Friskäse aus Rahm, fermentiert mit Kalbslab, und je nach Marke etwas Buttermilch. Ursprünglich aus dem lombardischen Lodi stammend (Masccherpa war die Dialektbezeichnung für Ricotta), wird er heute in ganz Italien hergestellt. Am bekanntesten ist er als Zutat für das köstliche Tiramisù geworden. Da er leicht Fremdgerüche annimmt, sollte er gut verschlossen aufbewahrt werden. Mascarpone kann man heute in jedem Grossverteiler kaufen, man kann ihn aber auch leicht selbst herstellen: Einen Liter Rahm auf etwa 90 °C erhitzen, 5 ml Zitronensäure hinzugeben (man erhält sie in einer Drogerie), und ca. 10 Min. langsam rühren, bis der Rahm geronnen ist. Anschliessend die Masse in einem Tuch abtropfen lassen. Mascarpone nennt sich übrigens auch eine spezielle cremige Form des Gorgonzola-Käses. Er wird wie eine Torte in abwechselnden Schichten von Gorgonzola und Mascarpone hergestellt. Was den Mascarpone beim Kochen so überaus vielseitig macht, ist sein hoher Fettgehalt von 80%, also nur rund 10% weniger als Butter. Diese 10% machen aber den entscheidenden Unterschied aus: Wenn wir Butter schmelzen, erhalten wir in der Pfanne eine Fettlache, wenn wir hingegen Mascarpone schmelzen, erhalten wir eine feine Crème, die wir mit irgendeiner anderen Flüssigkeit mischen können. Eines meiner liebsten Spaghettirezepte geht so: Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone mit einem Esslöffel gehacktem Basilikum, einem Esslöffel frisch geriebenem Parmesan und zwei Esslöffel Mascarpone unter die tropfend heissen Spaghetti mischen und gut umrühren. Fertig. Oder die einfachsten Rahmschnitzel: Das gewürzte Fleisch und fein gehackte Zwiebeln in Butter braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und den Bratensatz mit zwei Esslöffel Mascarpone verrühren. Fertig. Oder die einfachste Tomatensuppe: Eine Flasche passierte Tomaten aufkochen, salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Mascarpone und einen Esslöffel

gehackte Pfefferminze zugeben und mit dem Mixstab fein pürieren.

Mascarpone und Butter unterscheiden sich noch in einem zweiten Punkt: Die kalte Butter aus dem Kühlschrank ist hart, und man muss sie erst erwärmen, um sie verarbeiten zu können. Der kalte Mascarpone ist zwar auch recht kompakt, aber er lässt sich doch problemlos mit anderen Flüssigkeiten mischen. Dies können wir ausnützen um einen besonders festen Schlagrahm zu bekommen, indem wir pro Deziliter Rahm einen Kaffeelöffel Mascarpone hinzufügen. Die Mousse au Chocolat wird so auch ohne Gelatine schön stichfest. Es müssen aber nicht immer schwere, kalorienreiche Süssspeisen sein, viele Früchte lassen sich mit Mascarpone einfach und mit wenig Arbeit zu luftigen Mousses verzaubern.

*Peter Brunner, Restaurant Reblaube  
pe.bru@bluewin.ch*

## ZWETSCHGENMOUSSE

500 g Zwetschgenhälften – am besten schmecken die Fellenberger – mit wenig Wasser aufkochen. Mit Honig und Zimt nach Belieben würzen. Mit dem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Vollständig auskühlen lassen. 250 g Mascarpone beifügen und mit dem Schwingbesen zu einer luftigen Crème aufschlagen. Separat 1 dl Rahm schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## PASSIONSFRUCHTMOUSSE

Von 4 Passionsfrüchten Saft und Kerne mit 1,5 dl Passionsfruchtsaft mischen. 60 g Zucker, 250 g Mascarpone und 2 dl flüssigen Rahm damit vermischen. Alles zusammen mit dem Schwingbesen wie Schlagrahm aufschlagen und kalt stellen. Es gibt immer wieder Leser, die meinen, meine Rezepte verbessern zu müssen, und sich dann beklagen, wenn es nicht funktioniert. Also bitte: Den Rahm bei diesem Rezept nicht geschlagen, sondern in flüssiger Form beifügen.

## KASTANIENMOUSSE

500 g fertige Vermicellemasse, 250 g Mascarpone, 2 EL Rum, 2 EL Cognac und 1 Prise Vanillezucker mit dem Schwingbesen aufschlagen. 1 dl Rahm separat schlagen und sorgfältig unter die Kastanienmasse ziehen. Kalt stellen.

Die Reihe liesse sich noch beliebig verlängern, doch für heute lassen wir es genug sein mit den Schaumschlägereien.