

## Vorsicht, Suchtgefahr!

Capuns als Dessert? Sterne Koch Tobias Buholzer aus Rüslikon bei Zürich machts möglich.



Frisch gerollt und mit Mangoldzucker bestäubt: Tobias Buholzers Capuns-Dessert.

In Charly Bielers Buch «Capuns, die tollen Rollen» stehen 131 Rezepte für die Bündner Spezialität – von klassisch bis asiatisch inspiriert. Ist über Capuns also schon alles gesagt? Nein, findet Tobias Buholzer, Inhaber und Küchenchef des mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurants [Die Rose](#) in Rüslikon. Seine köstliche Erfindung: ein Capuns-Dessert.

Für dieses bereitet Buholzer zunächst einen süssen Teig zu, aus dem er helle Pfannkuchen bäckt. Anschliessend schneidet er die Pfannkuchen in breite Streifen, bestreicht sie mit Dörripflaumenpüree und rollt sie zusammen. Die fertigen Rollen bestäubt der Sterne Koch mit einem Mix aus Puderzucker und blanchierten, im Ofen getrockneten Mangoldblättern – schliesslich sind Teig und Mangold ja die wichtigsten Zutaten von Capuns.

Fehlt nur noch die wunderbar sämige Sauce. Sie besteht aus Malanser Riesling x Sylvaner, Rahm, Eigelb, Zucker und Vanille. Und keine Angst: Um das kreative Gericht zuzubereiten, muss man kein Profi sein. Folgen Sie einfach den Anweisungen in Tobias Buholzers Rezept.

01.10.2019

Sponsored

graubündenVIVA

Dieser Beitrag wurde von [Commercial Publishing Tamedia](#) in Zusammenarbeit mit graubündenVIVA erstellt.

### Das ist graubündenVIVA

graubündenVIVA steht für das Beste, das Graubünden an Genuss, Kulinarik und Regionalität zu bieten hat. Highlight ist ein Fest der Sinne, das bis Oktober 2020 an verschiedenen Orten im Kanton Graubünden und in der Schweiz gastiert. Mit graubündenVIVA positioniert sich der Kanton als erste Alpenregion konsequent über regionale Genüsse.

### Artikel zum Thema

#### So geht Nusstorte heute!



Spitzenkoch Beat Caduff gibt dem Bündner Klassiker einen exotischen Twist – und serviert ihn für einmal eiskalt. [Mehr...](#)

30.09.2019

## **Für die Teigrollen**

150 g Mehl  
50 g Puderzucker  
2 g Salz  
200 g Milch  
6 Eigelb (150 g)  
6 Eiweiss (180 g)  
1 Prise Salz  
25 g Zucker  
150 g Dörripflaumen

Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben. Milch und Eigelb untermischen. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker unter das Eiweiss ziehen. Eiweissmasse vorsichtig unter den Teig heben. Teflonpfanne erhitzen und mit wenig Sonnenblumenöl ausreiben. Teig etwa 5 Millimeter dick in der Pfanne verteilen, hell anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls hell anbraten. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Dörripflaumen fein hacken. Teig in Streifen von ungefähr 6 x 8 cm schneiden. Mit Dörripflaumenpüree bestreichen und einrollen.

## **Mangoldzucker**

100 g Puderzucker  
6 Mangoldblätter

Mangoldblätter kurz blanchieren, abtropfen lassen, Stiel entfernen und flach auf ein Backpapier legen. Im Ofen bei 100 Grad 10 bis 20 Minuten trocknen lassen. Mit dem Puderzucker fein mixen

## **Riesling-Sylvaner-Sauce**

100 g Eigelb  
100 g Zucker  
230 g Vollrahm  
100 g Malanser Riesling x Sylvaner  
½ Vanillestängel

Wein aufkochen. Vanillestängel halbieren und auskratzen. Eigelb, Zucker, 130 g Vollrahm, Wein und Vanille mischen. Zur Rose aufschlagen (bis 82 Grad). Restlichen Rahm begeben und passieren. Erkalten lassen.

Sauce in einen tiefen Teller giessen, dass ein Saucenspiegel entsteht. Die Teigrollen darauf platzieren und mit einem getrockneten Mangoldblatt dekorieren.

Erstellt: 30.09.2019, 11:46 Uhr