

# LOLLIS aus Bananenroulade



TEXT Jörg Ruppelt BILD René Frauenfelder

Suchen Sie eine pfiffige Rezeptidee, die schnell und unkompliziert umgesetzt werden kann? Patisseriekünstler Rolf Mürner hat vielleicht genau das Richtige.



Rolf Mürner mag ruhig und beschaulich. Zumindest dann, wenn er tüfelt, produziert oder in Kursen Kniffe und Tricks aus seiner Patisseriekiste an interessierte Köche und Konditoren weitergibt. Swiss Pastry Design heisst seine kleine, feine Firma, mit der er sich 2008 einen langjährigen Traum verwirklicht hat. Dass er ein Jahr zuvor dank seiner exquisiten Kunst der Schweizer Kochnationalmannschaft in Chicago zum Weltmeistertitel verhalf, hat mit Sicherheit dazu beigetragen, dass er rasch als Selbstständiger in der Branche Fuss fassen konnte.

Rolf Mürner residiert in Rüeggisberg, einem Flecken im Bernischen, grob lokalisiert im Dreieck Bern, Thun, Schwarzenburg. Still ists hier im Ortsteil Gofers, wo sich sprichwörtlich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Fern scheint alles hektische und Urbane. Dörfer in der nahen Umgebung tragen für städtische Ohren so kurlig klingende Namen wie Oberbütschel und Vorderfultigen.

Allerdings von modernem architektonischem Zuschnitt ist das Haus, in dem sich Rolf Mürner mit Swiss Pastry Design eingemietet hat. Viel Holz, viel Glas. Besitzer der Liegenschaft ist ein Küchenbauer, in dessen Designer-Musterküche Rolf Mürner seine Kursteilnehmer begrüsst und Gäste bewirtet. Die grossflächige Fensterfront gewährt den Besuchern einen spektakulären Blick auf Eiger, Jungfrau, Mönch, Stockhorn und Niesen. «Fantastisch», sagt Rolf Mürner. Hier lässt der Pâtissier zuweilen seine Seele baumeln.

Gleich nebenan liegt seine helle, mit modernen Geräten bestückte Produktionsküche, wo er neue Rezepte entwickelt. Zuletzt unter anderem jene für «Mürner 1». Ein Werk, das letztes Jahr mit dem Titel «Best Dessert Book in the World» ausgezeichnet worden ist. Aus ihm stellen wir nun eine Kreation vor, die sowohl für den Profi als auch für den Hobbykoch mühelos «nachbackbar» ist. Der Lolli ist im Grunde nichts anderes als ein modern frasierter Bananensplit, der auf Buffets eine gute Figur macht oder in Kombination mit einem Dessert im A-la-carte-Geschäft eine Augenweide ist. Geschmacklich ist der Lolli – wie vom Weltmeister nicht anders zu erwarten – ohnehin grossartig.

## Kontakt

Swiss Pastry Design

c/o Bistro Viva

Goffers

3088 Rüeggisberg

Tel. 031 911 99 40

[www.swisspastrydesign.ch](http://www.swisspastrydesign.ch)



Das fertige Schokoladenbiskuit dünn mit Vanillebuttercreme bestreichen



Ganze Bananen auf das Biskuit legen und mit Limettensaft bestreichen



Mit Hilfe von Baktrennpapier die Roulade vorsichtig einrollen und anschliessend kühl stellen



In gleichmässigen Abständen Lollistängel einstecken



Couverture in einen Dressiersack einfüllen und die Roulade damit glasieren

REZEPT (FÜR CA. 20 LOLLIS)

## 01 Schokoladenbiskuit

### ZUTATEN

400 g	Vollei
200 g	Zucker
110 g	Weissmehl
30 g	Kakaopulver

### ZUBEREITUNG

Vollei und Zucker aufschlagen. Weissmehl und Kakaopulver einmellieren, auf Backmatte streichen und bei 160 °C zehn bis zwölf Minuten backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestäuben und auskühlen lassen.

## 02 Vanillebuttercreme

### ZUTATEN

250 g	Milch
40 g	Zucker
25 g	Vanillecremepulver
75 g	Eigelb
35 g	Zucker
190 g	Butter
3	Bananen
1	Limette (Saft)

### ZUBEREITUNG

Milch und Zucker aufkochen, Vanillecremepulver, Eigelb und Zucker mischen, der Milch begeben und zur dicken Creme kochen. Creme unter stetem Rühren abkühlen lassen, die kalte Butter begeben und schaumig schlagen. Schokoladenbiskuit mit Vanillebuttercreme dünn bestreichen. Ganze Bananen mit Limettensaft bestreichen und auf das Biskuit legen. Mit Hilfe von Baktrennpapier die Roulade einrollen und einige Stunden im Kühlraum ruhen lassen. Roulade auf ein Gitterblech legen und in gleichmässigen Abständen Lollistängel einstecken.

## 03 Schokoladenglasur

### ZUTATEN

400 g	Vanille-Couverture
300 g	Butter

### ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, Couverture darin auflösen und bei 29 °C die Bananenroulade glasieren. Wenn die Glasur angezogen hat, die Roulade zwischen den Lollistängeln in Stücke schneiden. Roulade kann zugedeckt bis fünf Tage gekühlt aufbewahrt werden. Tiefkühlen nicht möglich.