

# «Mürner 1» ist bald startbereit: **Erstes Buch des Schweizer Dessertkings**

**Rolf Mürner ist ein Star der Konditorbranche. Als Pâtissier der Kochnationalmannschaft holte er mit Kochkollegen in Chicago den Weltmeistertitel. Im Herbst 2008 hat er sich selbständig gemacht. Seither gibt**

**er sein Wissen in Kursen weiter und kreiert daneben für Kunden prächtige Dessertbuffets. Im Mai kommt das erste Buch des «gmögigen» Berners heraus. Warum es Konditoren und Köche ansprechen wird.**

Fast ein Jahr lang haben sich Rolf Mürner und der Luzerner Foodfotograf Kurt Imfeld mit der Realisation ihres Dessertbuchs Zeit gelassen. Rolf Mürner erklärt:

**«Mit dem Buch, das Kurt Imfeld ermöglicht hat, erfüllt sich für mich ein lange gehegter Traum.**

Unser Werk soll nicht einfach ein weiteres Kochbuch sein, sondern ein Kunstbuch. Die Fotos und die Gestaltung sind ebenso wichtig wie die Rezepte und sollen den Leser emotional berühren.»

Der gelernte Koch Kurt Imfeld ist ein Fan von Mürners Kreationen. «Sie sehen genial aus, sind aber oft gar nicht so schwierig zu realisieren, auch nicht für uns Köche.» Es gebe im Buch einige Grundrezepte, die man variieren könne. Die Umsetzbarkeit sei ein wichtiges Ziel gewesen. Andere Kreationen oder Dekorationen bedingten mehr Pâtisserie-Erfahrung. Das Know-how dazu vermittelt



**Rolf Mürners Know-how ist gefragt bei Konditoren, Pâtissiers ebenso wie bei Köchen. Wir haben den Star, der dauernd «auf der Piste ist», an einem Kurs für Hochzeitstorten in der Chocolate Academy in Zürich getroffen.**

Rolf Mürner in Kursen, die er für verschiedene Firmen und den Schweizer Kochverband gibt.

Das Buch wird über 80 Rezepte des Meisters enthalten. Auf 168 Seiten zelebriert er «die schönsten, köstlichsten und verrücktesten Süßspeisen». Zum Beispiel verrät Mürner das Rezept der «Weltmeister-Terrine» aus Chicago 2007 (sie enthält Limettenmousse, Himbeergelee und Madagascar-Calamansi-Mousse). Er zeigt seinen Lieblings-Schokoladenkuchen sowie Pralinés mit hochwertigen Schweizer Likören.

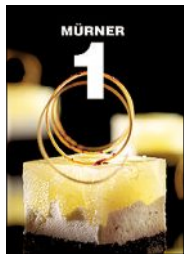
Das Buch enthält weiter Tipps für Schokoladengarnituren, delikate Füllungen in fester und flüssiger Form für Dessert-Gläschen sowie zahlreiche Praliné- und Lollifüllungen.

Kein Thema sind im Buch Glaces, Mousses und Schäume. Sie sollen in einem eventuellen zweiten Buch behandelt werden: «Mürner 2». «Wir wollen aber zu-

erst schauen, wie das erste Buch ankommt», sagt Rolf Mürner. Momentan läuft der Endspurt vor dem Druck (Kästchen links). Eine erste

Kostprobe des Dessertbuchs darf «eXpresso» Ihnen hier präsentieren. [marc.benedetti@gastroneus.ch](mailto:marc.benedetti@gastroneus.ch)  
Infos: [www.swisspastrydesign.ch](http://www.swisspastrydesign.ch)

## «Mürner 1» kommt im Mai heraus



Das erste Buch vom Pâtisserie-Weltmeister Rolf Mürner wird am 3. Mai an einer Buchvernissage im Restaurant Cantina Caverna in Lungern vorgestellt. Man kann sich schon jetzt ein Exemplar im Internet sichern.

Rolf Mürner: «MÜRNER ONE – sweets design». Foto Plus Schweiz, Luzern. Rund 80 Rezepte auf Deutsch und Englisch 68 Franken. ISBN 978-3-9520143-9-4. Vorbestellung: [www.muerner-one.ch](http://www.muerner-one.ch)

## Macaronen-Lollis mit Kaffeeganache (Foto Seite 17)

**Zutaten für zirka 50 Lollis**  
Für die Macaronen:

- 125 g gemahlene Mandeln
- 200 g Staubzucker
- 120 g Eiweiss
- 40 g Zucker

Für die Kaffeeganache:

- 100 g Rahm
- 2 g Instantkaffee
- 160 g Couverture Carma Madagascar, 64% Kakaoanteil
- 30 g Kahlúa

### Zubereitung

**Macaronen:** Mandeln und Staubzucker zusammen nochmals fein mahlen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Mandel-Staubzucker-Mischung

heben. Mit einem Dressiersack und Lochtülle Nr. 12 Tupfen auf ein Backpapier dressieren. 15 Minuten ruhen lassen, damit sich eine leichte Kruste bilden kann. Danach bei 160° im Ofen 12 Min. backen.

**Kaffeeganache:** Rahm und Instantkaffee aufkochen. Couverture beigegeben, auflösen und verrühren. Kahlúa beigegeben. Ganache kurz ruhen lassen, damit sie etwas eindicken kann. Die Hälfte der Macaronen wenden, mit dem Dressiersack Kaffeeganache darauf dressieren. Lollistängel darauflegen und mit den übrigen Macaronen zudecken.

Zugedeckt bei 12 bis 18 °C lagern, wie Pralinés.

# Macaronen-Lollis mit Kaffeeganache



FOTO: S. FOTO PLUS SCHWEIZ, LUZERN



Limettenmousse mit Aprikosenherz in Choco-Tartelettes.



Die «Weltmeisterterrine» von Rolf Mürner (Koch-WM Chicago 2007).



Pralinés mit Limettenfüllung, weisser Couverture und Knusperperlen.



Orangen-Creme Catalane, garniert mit Kügelchen aus Karamellfäden.