

Vorspeise/Zwischengericht

Herzhafte Kirschalatschinken

Eine pikante Variation des Süßspeisenklassikers

Unsere Einkaufsliste:

- ✓ 1/8 l Milch
- ✓ 5 dag glattes Mehl
- ✓ 2 mittlere Eier
- ✓ 2 EL Kirschschnaps
- ✓ 10 dag würziges Kirschchutney (siehe Seite 56+57)
- ✓ 1/8 l Schlagobers, 1/2 Becher Sauerrahm
- ✓ 1 EL Honig, Chillypulver, Salz, Pfeffer, Chillyfäden
- ✓ 3 Blatt Gelatine

Gut vorzubereiten:

Für den Palatschinkenteig Milch, Eier und Salz vermischen und das Mehl während man es gut unterrührt hineinsieben. Teig im Kühlschrank 10 Minuten rasten lassen. Dann in einer großen Pfanne 2 Palatschinken backen und auskühlen lassen.

Für die Fülle Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschschnaps erwärmen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Das fein passierte Kirschchutney, Honig, Chilly und Gelatine verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlagobers cremig aufschlagen und unter die Masse heben.

Anrichten:

Auf dem Tellerboden etwas vom aufgeschlagenen Sauerrahm verteilen und mit Chillyfäden bestreuen. Dann 2 Palatschinkenteile daneben setzen.

Palatschinken mit der Fülle dick bestreichen und eng in Alufolie einrollen. Für 2 Stunden kalt stellen. Vor dem servieren, Sauerrahm mit einer Prise Salz aufschlagen. Die Palatschinken in 8 gefällige Stücke schneiden und im Rohr bei 150 Grad 1 Minute erwärmen.