

Buttermilchpfannkuchen mit Sauerrahmmousse auf Orangeragout

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:
Christian Riedmayer

Kupsch Märkte Riedmayer, Würzburg



Zutatenliste für die Mousse

1 EL Zucker | 3 Blatt Gelatine | 380 g süße Sahne | 180 g saure Sahne | 1 TL Wodka | Saft von 2 Zitronen | 1 EL Puderzucker | 1 TL Orangenlikör | 1 Eiweiß

Zubereitung der Mousse

1 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die süße Sahne mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft und dem Puderzucker in einer Schüssel verrühren.

2 Den Orangenlikör in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen) und vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren im erwärmten Likör auflösen und das Ganze unter die Sauerrahmmasse rühren.

3 Das Eiweiß mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Die restliche Sahne halb steif schlagen. Den Eischnee und die Sahne locker mischen und unter die Sauerrahmmasse heben. Die Mousse zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutatenliste für das Orangeragout

3 Orangen | Saft von 4 Orangen | 1 TL Puderzucker | 1 Msp. Vanillemark | 2 EL Zucker | 1 Streifen unbehandelte Orangenschale | 40 g kalte Butter | 2 EL Grand Manier

Zubereitung des Orangeragouts

1 Die Orangen mit einem scharfen Messer so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfleits aus den Trennhäuten schneiden und dabei den austretenden Saft auffangen und zum ausgepressten Saft geben.

2 Den Puderzucker in einen Topf sieben und hell karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Das Vanillemark, die Orangenschale und den Zucker hinzufügen und bei milder Hitze auf zwei Drittel einkochen lassen.

3 Die Orangenfilets dazugeben und den Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Butter in Stückchen unterrühren. Die Orangenschale entfernen und das Ragout mit dem Orangenlikör abschmecken.

Zutatenliste für die Buttermilchpfannkuchen

65 g Mehl | 1 EL Vanillezucker | je 1 EL Zitronen- und Orangenabrieb | 1 TL Zimt | 100 g Buttermilch | 60 ml Milch | 2 Eier | 2 EL zerlassene Butter | etwas Butter zum Backen | Salz

Zubereitung der Buttermilchpfannkuchen

1 Für die Buttermilchpfannkuchen das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Prise Salz, den Vanillezucker sowie die Zitronen- und Orangenschale dazugeben und etwas Zimt darüberreiben. Die Buttermilch und die Milch verrühren und mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Eier und die zerlassene braune Butter unterrühren und den Teig 30 Minuten quellen lassen.

2 Eine kleine Pfanne erhitzen. 1 TL Butter hineingeben, etwas Pfannkuchenteig in die Pfanne gießen und gleichmäßig dünn darin verteilen. Den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Die fertigen Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen (70 °C) warmhalten.

2 Wenn der gesamte Teig herausgebacken ist, die Pfannkuchen zusammen mit der Mousse und dem Orangeragout servieren.



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

Guten Appetit!

alle Folgen von Frankens Gute Köche
finden Sie auch unter: tvourning.de/mediathek