

Mandelpfannkuchen mit Orangenragout



/ Bernd Gölling

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN)

Für den Teig

150 g	Mehl
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eier
1 EL	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
60 g	geröstete Mandelblättchen
30 g	Butter

Für das Orangenragout

4	Orange
150 - 200 ml	Orangensaft
60 g	Zucker
3 EL	Orangenlikör
1 TL	Speisestärke
20 g	gehackte Pistazien

Dauer: 50 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

150 g Mehl, 300 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker,

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 60 g geröstete Mandelblättchen, 30 g Butter

Für den Teig Mehl, Milch, Salz, Eier und beide Zuckersorten zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. In jeweils 5 g Butter und 10 g Mandelblättchen nacheinander 6 große Pfannkuchen backen und im Backofen bei 80 °C (Ober- und Unterhitze) warm stellen.

2. SCHRITT

4 Orange, 150 - 200 ml Orangensaft

Für das Ragout Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäutchen über einer Schüssel herausschneiden und Reste ausdrücken. Aufgefangenen Saft mit Orangensaft auf 250 ml auffüllen.

3. SCHRITT

60 g Zucker, 3 EL Orangenlikör, 1 TL Speisestärke, 20 g gehackte Pistazien

Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Karamell loskochen und 5–6 Min. einkochen lassen. Orangenlikör mit Stärke glatt rühren und Saft damit binden. Orangenfilets und Pistazien zugeben.

4. SCHRITT

Mandelpfannkuchen aus dem Ofen nehmen, jeweils zweimal zusammenklappen und mit dem Orangenragout servieren