

Palatschinken mit Mango-Tatar

Für zwei Personen

1 nicht zu reife Mango	1 Zweig Minze	50 g Nougatkuvertüre
3 EL Mehl	1 Puderzucker	3 EL Zucker
20 ml Rosenlikör	70 ml Milch	3 Eier
Butterschmalz, Salz		

Für den Palatschinken die Eier aufschlagen und mit der Milch und dem Mehl gut verrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Gegebenenfalls eine Messerspitze Salz hinzugeben. Butterschmalz in eine Pfanne geben, etwas Teig in die Pfanne dazugeben und den Palatschinken ausbacken lassen. Den Vorgang für die weiteren Palatschinken wiederholen. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Mangowürfel ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Rosenlikör ablöschen. Die Palatschinken ausbreiten, die Mango darauf verteilen und in den Palatschinken einrollen. Den Palatschinken mit dem Mango-Tatar mit Puderzucker und Schokolade garnieren und auf einem Teller anrichten und servieren.

Alfred Wissel am 04. April 2012