

Palatschinken mit Erdbeer-Marmelade und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Palatschinken:

250 ml Milch

1 Ei

1 EL Butter

60 g Mehl (glatt)

3 EL Mineralwasser

1 Prise Salz

Für die Erdbeer-Marmelade:

250 g Erdbeeren

100 g Zucker

Für die Vanillesahne:

1 Schote Vanille

250 ml Sahne

1 Tafel Edelbitter-Schokolade

30 g Pistazien (geschält)

1 TL Zucker

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren

2 Zweige Pfefferminze

Für die Palatschinken:

Milch, Mehl, Salz und Mineralwasser mischen. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb dazugeben und zu einem Teig rühren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und darin dünne Palatschinken backen.

Für die Erdbeer-Marmelade:

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und schneiden. In einem Topf mit dem Zucker zu einer Marmelade kochen.

Die Palatschinken mit der Erdbeermarmelade bestreichen und zusammenfalten.

Für die Vanillesahne:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer auskratzen. Vanillemark zu der Sahne geben und mit 1 TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten und zur Seite stellen. Ein wenig Schokolade mit dem Messerrücken in die Vanillesahne schaben und leicht verrühren.

Für die Garnitur:

Die Pfefferminze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen.

Die Palatschinken mit Vanillesahne, den Erdbeeren und der gehackten Minze auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 20. Juli 2017