

Quesadilla-Pfannkuchen mit Blumenkohl-Käse-Füllung, Dip

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

200 g Kichererbsenmehl	2 Eier	150 ml Mineralwasser
50 g Meersalz	30 g Ghee	Pfeffer

Für die Füllung:

$\frac{1}{2}$ Kopf Blumenkohl	150 g Emmentaler	150 g Gorgonzola
1 Dose Jalapenos, Saft 190 g	50 g Ghee	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 g Saure Sahne	2 Zitronen	2 Limetten
4 EL Blütenhong	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Walnusskerne	100 g Zucker
--------------------	--------------

Für den Pfannkuchen:

Mehl, Eier, Mineralwasser, Meersalz und Pfeffer mit dem Handrührgerät zu einem elastischen Teig verrühren. Ghee in einer Pfannkuchen Pfanne erhitzen und Teig portionsweise zu Pfannkuchen ausbacken. Herausnehmen und warm halten.

Für die Füllung:

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen. 2 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen und Röschen darin unter Wenden ca. 4 Minuten rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Emmentaler grob raspeln. Jalapenos abgießen, abtropfen lassen, ca. 5 EL Saft dabei auffangen, Jalapenos grob klein schneiden. Jalapenos-Saft für den Dip aufbewahren. 3 EL Ghee in einer Pfanne schmelzen. Pfannkuchen mit geschmolzener Ghee bepinseln, eine Hälfte des Pfannkuchens mit Blumenkohlröschen, Jalapenos, Emmentaler und zerbröseltem Gorgonzola belegen. Quesadilla-Pfannkuchen zur Hälfte zusammenklappen und in der übrigen Ghee in einer Grillpfanne ca. 2 Minuten braten, so dass der Käse schmilzt und Röststreifen entstehen.

Für den Dip:

Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Von den Zitronen und den Limetten je ca. 1 TL Schalenabrieb abreiben, mit dem Koriander, der Sauren Sahne, dem Öl und dem Jalapenos-Saft von zuvor sowie dem Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse darin schwenken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, kurz auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Quesadilla-Pfannkuchen mit Blumenkohl-Käse-Füllung und Koriander- Dip auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Walnüssen garnieren und servieren.

Arne Wildner am 11. September 2017