

Süßkartoffel-Pancakes mit Himbeer-Basilikum-Blitzeis

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

1 große Süßkartoffel	250 g Mehl	2 Eier
150 ml Buttermilch	40 g Butter	1 Pck. Backpulver
1 Zitrone	3 EL festes Kokosöl	2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
50 g brauner Zucker	25 g weißer Zucker	½ TL gemahl. Ceylon-Zimt
1 EL Puderzucker	Salz	

Für den Ricotta:

250 g Ricotta	100 g griech. Joghurt, 10%	1 Limette
1 ganze Vanilleschote	1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker	2-3 EL Puderzucker
1 Prise Salz		

Für das Blitz-Eis:

300 g TK-Himbeeren	70 g Puderzucker	50 g frischer Basilikum
100 ml Sahne	1 Limette	1 Zitrone
50 ml Aperitivo Rosato		

Für das Granola:

50 g Pekannüsse	2 EL zarte Haferflocken	1 EL gehackte Mandeln
2 EL festes Kokosöl	4 EL Ahornsirup	½ TL Ceylon-Zimt
½ TL Salz-Flocken		

Für das Pesto:

1 Bund Zitronenmelisse	½ Bund Basilikum	1 Zitrone
50 ml Agavendicksaft	2 EL gehobelte Mandeln	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Süßkartoffel-Pancakes:

Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Wasser, 2 EL Zucker und ½ EL Salz weichkochen. Butter in einem Topf bei geringer Hitze langsam schmelzen. Geschmolzene Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die weiche Süßkartoffel abgießen und in einer separaten Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend mit der Buttermilch unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und etwas Zitronenabrieb einrühren.

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen und Pancakes darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten ausbacken. Mit Puderzucker.

Für den Vanille-Ricotta:

Ricotta und Joghurt in eine Schüssel geben. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zum Ricotta in die Schüssel geben. Mit Puderzucker, Vanille-Zucker, einer Prise Salz und dem Abrieb einer Limette kurz glattrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Blitz-Eis:

Kleines Schälchen ins Gefrierfach geben. Basilikumblätter abzupfen.

Einige Blätter fein hacken und beiseitestellen. Schale von Limette und Zitrone abreiben. Danach beide Früchte auspressen. Gefrorene Himbeeren, Puderzucker, Basilikum, Saft und Zeste von Limetten und Zitrone, Sahne und Likör in einen Standmixer geben und fein pürieren.

Mit restlichen Basilikum bestreuen und in das Schälchen geben.

Für das Pekannuss-Granola:

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen. Pekannüsse grob hacken. Nüsse, Haferflocken und Mandeln in der Pfanne anrösten. Ahornsirup darüber geben und alles mit den Salz-Flocken vermengen.

Auf ein Blech geben, mit Zimt bestreuen und auskühlen lassen.

Für das Zitronenmelisse-Pesto:

Zitronenmelisse, Basilikum, Mandeln, Olivenöl, 1 Esslöffel kaltes Wasser, etwas Saft und Abrieb der Zitrone und Agavendicksaft in einem Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 24. November 2021