

Mais-Pfannkuchen mit Kaisergranat, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Maispfannkuchen:

2 Eier	400 ml Milch
Rapsöl	70 g Maisgrieß
110 g Mehl	1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz	

Für die Mais-Salsa:

1 vorgeg. Maiskolben	6 reife Rispentomaten
1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 kl. Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
1 TL Honig	Olivenöl
3 Zweige Koriander	3 Zweige Basilikum
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Paprikapulver
1 TL gemahl. Koriander	Salz, Pfeffer

Für Kaisergranat, Jakobsmuschel:

4 Kaisergranat	4 Jakobsmuscheln
1 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer

Für das Koriander-Öl:

1 Bund Koriander	5 Zweige Petersilie
100 ml neutrales Öl	1 Prise Salz

Für den Zitronen-Crunch:

1 Zitrone, Abrieb	1 EL Butter
3 EL Panko	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

Roter-Rettich-Sprossen	2 Korianderstängel
------------------------	--------------------

Für die Maispfannkuchen:

Die Eier trennen. Eigelbe und Milch verrühren. Maisgrieß, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und verrühren. Teig 10-15 Minuten ruhen lassen.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter Eigelb-Mehl-Masse heben.

In beschichteter Pfanne mit etwas Rapsöl große, dünne Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Für die Mais-Salsa:

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Vorgegarte Maiskolben mit Olivenöl, etwas Zitronensaft, Honig, etwas geräuchertem Paprikapulver, edelsüßem Paprikapulver, Korianderpulver, Salz und Pfeffer einreiben. 5 Minuten marinieren, dann in einer heißen Pfanne rundum anbraten, bis Röstaromen entstehen.

Körner vom Kolben schneiden.

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in sehr kleine Stücke schneiden. Avocado schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Koriander und Basilikum klein hacken.

Alle Zutaten mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für Kaisergranat, Jakobsmuschel:

Kaisergranat und Jakobsmuscheln in einer Pfanne scharf kurz von beiden Seiten in Olivenöl anbraten. Herd ausschalten. Butter hinzufügen und Kaisergranat und Jakobsmuschel in heißer Pfanne nachziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Koriander-Öl:

Koriander und Petersilie mit Öl und Salz fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und auf Eiswasser stellen.

Für den Zitronen-Crunch:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Panko zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und sofort Zitronenabrieb sowie eine Prise Salz einrühren.

Für die Garnitur:

Pfannkuchen mittig mit Salsa, Kaisergranat und Jakobsmuschel füllen.

Pfannkuchen als Fagottini-Päckchen formen und mit Korianderstängel zusammenbinden. Um Fagottini Koriander-Öl, Panko-Crunch und Sprossen verteilen.

Melanie Seeber am 29. Oktober 2025