

Süßkartoffel-Pancakes mit Ziegenkäse, Tomaten-Salsa

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

2 Süßkartoffeln	2 Eier	50 g Butter
200 ml Sprudelwasser	400 g Mehl	Pflanzenöl
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für den Ziegenkäse: 2 Ziegenkäserollen 100 g brauner Zucker

Für die Salsa:

200 g Rispen Tomaten	200 g Aprikosen	200 g getrock. Kirschtomaten
1 Zitrone, Saft	2 Zweige Koriander	2 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Chips: 1 Rote Bete Pflanzenöl, Salz

Für die Garnitur: 4 Blätter Frisée-Salat Ahornsirup

Für die Süßkartoffel-Pancakes: Die Süßkartoffeln schälen, fein würfeln und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Danach abgießen und mit Butter in einer Küchenmaschine zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät mit einer Prise Salz steif schlagen.

Wenn das Süßkartoffelpüree etwas abgekühlt ist, Sprudelwasser und das Eigelb hinzugeben und nach und nach die Hälfte des Mehls einrühren.

Mit Salz abschmecken.

Mit einem Schneebesen den Eischnee unterheben. Wenn die Konsistenz noch zu weich ist noch etwas Mehl unterheben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zunächst einen Probe-Pancake zubereiten. Anschließend mindestens sechs Pancakes braten.

Für den Ziegenkäse: Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und mit ausreichend braunem Zucker bestreuen.

Mit dem Flambierbrenner den Zucker flambieren bis er goldbraun und karamellisiert ist. Aufpassen, dass der Zucker nicht verbrennt.

Für die Salsa: Tomaten vierteln und von den Kernen befreien. Anschließend sehr fein würfeln. Aprikosen entsteinen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Getrocknete Kirschtomaten sehr fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Tomaten, Aprikosen und eingelegte Tomaten in eine Schüssel geben, einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Daraufhin etwas Koriander hinzugeben und nochmals abschmecken.

Für die Rote-Bete-Chips: Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Rote Bete schälen und mit einem Küchenhobel in ganz dünne Scheiben hobeln. Rote Bete trockentupfen und im heißen Öl frittieren. Die Chips sollten ca. 5-8 Minuten frittiert werden, bis keine Bläschen mehr auf der roten Bete zu erkennen sind. Dann ist das gesamte Wasser entwichen.

Die frittierten Chips auf einem Küchentuch abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur: Salat waschen, trockentupfen und Spitzen zupfen. Mit etwas Ahornsirup beträufeln.

Pancakes mit den weiteren Komponenten und Garnitur als Türmchen schichten.

Merle Scheer am 27. August 2024