

# Hokkaido-Pancake mit Frischkäse-Creme, Kürbiskern-Pesto

## Für zwei Personen

### Für den Pancake:

½ Hokkaido-Kürbis	½ Knoblauchzehe	70 g Ingwer
1 Orange, davon Zeste	400 g Kokosmilch	1 Ei
150 g Mehl	1 TL Backpulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	2 EL Zucker
---------------	-------------

### Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

100 g Ziegenfrischkäse	1 Schalotte	Honig, Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	----------------------

### Für das Kürbiskern-Pesto:

150 g Kürbiskerne	150 g Parmesan	½ Bund Schnittlauch
100 ml Kürbiskernöl	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Spänen:

½ Hokkaido-Kürbis	100 g Bacon-Scheiben	Öl, Salz
-------------------	----------------------	----------

### Für den Ahornsirup:

20 ml Balsamico, 20 Jahre alt	50 ml Ahornsirup
-------------------------------	------------------

## Für den Pancake:

Von der Kokosmilch ca. 1 EL Fett abnehmen, den Rest in einem Topf mit dem Ingwer, Zeste einer Orange, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen.

Kürbis in Würfel schneiden und in die kochende Milch geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Dann die Milch abseihen und den Rest mit dem Fett der Kokosmilch zu einer sämigen Masse pürieren. Ei, Backpulver und Mehl unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. (Ggf. noch mit dem Rest der Milch flüssiger machen, sofern gewünscht).

In einer Pfanne goldig ausbraten.

## Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

## Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

Schalotte abziehen, fein hacken und mit Ziegenfrischkäse vermengen.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Kürbiskern-Pesto:

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und anschließend mit allen anderen Zutaten in einen Multizerkleinerer geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Spänen:

Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen, sodass sie knusprig braun werden.

Kürbis in ca. 3 cm große Späne hobeln und bei ca. 170 Grad in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Am Ende mit Salz würzen. Bacon zerkrümeln und mit den Kürbisspänen auf den Pancake geben.

## Für den Ahornsirup:

Balsamico in einer Pfanne kurz eindicken und danach mit Ahornsirup vermengen.

Paul Dähre am 19. September 2023