

# Mandel-Pancake mit Rum-Ananas, Rosmarin-Joghurt-Sorbet

**Für vier Personen**

**Für das Sorbet:**

1 Blatt Gelatine	0,1 l Weißwein	1 cl. Zitronensaft
80 g Zucker	1 TL frischen Rosmarin	1/3 Orangen-Abrieb
200 g Joghurt 3,5%	200 g Schmand	Prise Meersalz

**Für den Mandel-Pancake:**

3 Eier	1 EL Zucker	250 g Weizenmehl
1 TL Natron	1 Msp. Backpulver	1 Bio- Zitrone
Prise Meersalz	250 g braune Butter	0,5 l Buttermilch
100 g Mandelplättchen	Pflanzenöl	

**Für die Rum-Ananas:**

1 frische reife Ananas	4 cl brauner Rum	125 g Heidelbeeren
heller Ahornsirup	Pflanzenöl	1 Bund frischen Rosmarin
Puderzucker		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker für 3 Minuten einkochen. Dann den Rosmarin hinzugeben. Die ausgedrückte Gelatine darin lösen und leicht abkühlen lassen.

Joghurt, Schmand, Orangenabrieb und Salz zugeben, alles glatt rühren und zu einem cremigen Eis in der Eismaschine frieren.

**Für den Mandel-Pancake:**

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver mischen und fein sieben. Eine Prise Salz zu dem Mehlgemisch geben und mit der Buttermilch und einem Schuss Zitronensaft glattrühren. Anschließend den Eierschaum unterrühren und die braune Butter hinzugeben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen ausbacken. Auf die noch flüssige Seite ein paar Mandelplättchen streuen.

**Für die Rum-Ananas:**

Die Ananas schälen, dabei die gesamte Schale entfernen, dass nur noch das gelbe Fruchtfleisch übrig bleibt. Die Ananas in Scheiben schneiden und in Öl (oder in Butter) anbraten. Mit dem Rum flambieren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Heidelbeeren und etwas Ahornsirup mit in die Pfanne geben.

Den Rosmarin in einer Pfanne leicht kross braten und anschließend mit Puderzucker karamellisieren.

Die Pancakes mit der Ananas auf einem Teller anrichten, die Heidelbeeren darüberstreuen, eine Nocke Sorbet daraufsetzen und mit dem Rosmarin garnieren.

Ralf Zacherl am 01. Juli 2017