

Orangen-Pfann-Küchlein mit Beeren-Eis

Für vier Personen

125 ml Milch	3 Eier (Kl. M)	130 g Mehl
80 g Butter	1 Päckchen Vanillezucker	3 Orangen, unbehandelt
2 EL Pflanzenöl	5 Stück Zucker, gewürfelt	4 cl Bitterorangenlikör
100 g Beeren, frisch	400 g Beeren, gemischt, TK	4 EL Puderzucker
1 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote	4 EL Sahne
Salz		

Aus der Milch, dem Mehl, den Eiern, 20 Gramm Butter, dem Vanillezucker und einer Prise Salz einen cremigflüssigen Teig herstellen. Anschließend mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Von zwei Orangen die Schale mit dem Würfelzucker abreiben. Die Orangenschale soll dabei an allen Seiten des Würfelzuckers haften. Die Orangen anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die dritte Orange in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken. 60 Gramm Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Orangen-Würfelzucker darin auflösen. Mit dem Saft der Orangen ablöschen und etwas reduzieren. Mit dem Bitterorangenlikör abschmecken. Die fertigen Pfannküchlein aufrollen oder zusammenfalten und in die Orangensauce legen, kurz erhitzen und ziehen lassen. Die Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote halbieren, eine Hälfte längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die frischen Beeren abrausen und trocknen. Für das Eis die tiefgekühlten Beeren, den Puderzucker, den Limettensaft, das Vanillemark und die Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Pfannkuchen auf Tellern verteilen, mit der Orangensauce beträufeln und mit dem Beereis anrichten. Abschließend mit den Orangenscheiben und den frischen Beeren garnieren und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012