

Blaubeer-Pfannkuchen mit Haselnuss-Parfait

Für 4 Personen:

Für den Krokant:

60 g Haselnusskerne 40 g Zucker Rapsöl

Für das Parfait:

4 Eigelb 150 g Zucker 300 g Sahne

Für die Pfannkuchen:

80 g weiche Butter 40 g Zucker Meersalz
3 Eigelb 1 Eiweiß 125 g Mehl
180 ml Milch 200 g Heidelbeeren 80 ml Rapsöl
1 EL Puderzucker

Für den Krokant den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Haselnüsse in eine ofenfeste Form oder auf das Backblech geben im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten erwärmen. Inzwischen den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die Haselnüsse hinzufügen und mit dem Karamell verrühren.

Ein Backblech mit Öl einfetten. Die Haselnussmischung daraufgeben und zu Krokant erstarren lassen. Den Haselnusskrokant mit einem Plattireisen zerstoßen oder im Blitzhacker zerkleinern. Für das Parfait die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Dann die Eigelbmasse im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Zuletzt den Haselnusskrokant unterheben.

Eine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Krokant- Schaummasse 2 bis 3 cm hoch einfüllen. Das Parfait im Tiefkühlgerät mindestens 7 Stunden gefrieren lassen.

Für die Pfannkuchen 60 g Butter mit dem Zucker und 1 Prise Meersalz in einer Rührschüssel hellcremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einem Rührbecher zu einem steifen Schnee schlagen. Das Mehl in eine weitere Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Butter-Eigelb-Masse unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Das Öl in zwei großen Pfannen erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Teigportionen hineingeben und rund formen (ergibt etwa 24 Stück). In jeden Teig ein paar Heidelbeeren drücken (einige Heidelbeeren für die Deko beiseitelegen) und die Pfannkuchen etwa 2 Minuten goldbraun backen.

Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss die übrige Butter hinzufügen und aufschäumen lassen.

Die Pfannkuchen mit den restlichen Heidelbeeren auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Aus dem Parfait mit einem Löffel Stückchen abstechen und auf den Pfannkuchen verteilen. Die Blaubeerpfannkuchen nach Belieben mit Minze- und Blütenblättern garnieren.

Andreas Schweiger am 03. Februar 2021