

Nougat-Crêpes, Quitten-Kompott, Buttermilch-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Palatschinken:

1 Ei	1 Eigelb	160 ml Milch
1 Schluck Soda	100 g glattes Mehl	Butter, Salz

Für die Füllung:

2 EL geröst., gehackte Haselnüsse	100 g Nougat	20 ml Haselnussöl
-----------------------------------	--------------	-------------------

Für die Mousse:

3 Eier	1 EL Mehl	2 EL Kristallzucker
2 Msp. Spekulatiusgewürz	Staubzucker	Salz

Für den Kompott:

400 g Quitten	1 Zitrone	200 ml Weißwein
1 Sternanis	1 Zimtstange	3 Kardamomkapseln
1 Vanilleschote	100 g Kristallzucker	1 EL Stärke

Für das Sorbet:

2 Orangen	800 ml Buttermilch	6 EL Preiselbeerkompott
140 g Staubzucker	2 Vanilleschoten	

Für die Palatschinken: Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit Ei, Milch, Soda, Mehl und einer Prise Salz zu einer glatten Masse verrühren und 10 Minuten stehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne ein wenig Butter erhitzen und einen kleinen Schöpfer Teig eingießen. Goldbraun auf beiden Seiten backen. Diesen Vorgang immer wieder wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Füllung: Nougat im Haselnussöl über Wasserdampf schmelzen. Die warmen Palatschinken damit bestreichen. Mit Haselnüssen bestreuen und einrollen. Einige Haselnüsse für das Sorbet beiseitelegen.

Für die Mousse: Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelbe, Mehl und Spekulatiusgewürz unter den Eischnee ziehen.

Die Masse in einen Dressiersack füllen und gefällig auf die Palatschinke spritzen. Palatschinke ca. 4-5 Minuten im Ofen backen. Zum Abschluss mit Staubzucker bestreuen.

Für den Kompott: Quitten schälen und in Scheiben und Kugeln schneiden, sodass das Kerngehäuse übrigbleibt. Die Scheiben sofort in kaltem Wasser einlegen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Weißwein, Sternanis, die ausgekrazte Vanilleschote, Zimt, Nelken, Kardamom, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und 5 Minuten leicht kochen lassen.

Quittenscheiben anschließend für 2-3 Minuten mitkochen lassen. Das Ganze evtl. mit Stärke binden und mit den Kugeln servieren.

Für das Sorbet: Orangen waschen, trockentupfen und Zesten abschneiden.

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Buttermilch, Staubzucker und Orangenzesten verrühren und mit Vanillemark parfümieren. Masse in eine Eismaschine geben und für mindestens 15 Minuten frieren lassen. Preiselbeerkompott anschließend unter die Masse rühren. Mit einem warmen, nassen Löffel ein Nockerl ausdrehen. Haselnüsse (von oben) als Eis-Stopp verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Rauch am 10. Dezember 2020