▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Österreichische Mehlspeisen" mit Johann Lafer



Angela Peters

Gefüllte Palatschinke mit Topfencreme, Quitten-Ragout, mariniertem Apfel und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Palatschinke:
½ Zitrone, Abrieb
3 Eier
8 g Butter für den Teig + 50 g Butter zum Ausbacken
250 ml Milch
25 ml Mineralwasser
150 g glattes Weizenmehl, Type 405
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz

Ein Ei trennen. Das Eigelb für den Teig nutzen, das Eiweiß für die Topfen-Creme beiseitestellen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

8 g Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Ein Vollei, ein Eigelb, Zitronenabrieb, Milch, Mineralwasser, Mehl, Backpulver und Salz und glatt verrühren. Flüssige Butter einarbeiten. Der Teig soll schön dünnflüssig sein. 20 Minuten quellen lassen.

Kurz vor dem Servieren sehr dünne Palatschinke in Butter ausbacken.

Für die Topfencreme:
½ Zitrone, Abrieb
2 Eier
1 Eiweiß, von oben
125 g Topfen/Quark, 20 %
50 g Mascarpone
1 Vanilleschote

Eiweiß zu Eischnee schlagen. Etwas Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und für die Garnitur beiseitelegen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Vanilleschote für das Quitten-Ragout beiseitelegen.

Eier, Topfen/Quark, Mascarpone, Vanillemark und Zitronenabrieb glattrühren. Eischnee vorsichtig unterziehen.

Für die Fertigstellung:
1 EL Hagelzucker

Palatschinke dünn mit Topfen-Creme bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Locker aufrollen. Jede Rolle schräg halbieren.

Für das Quitten-Ragout:
½ große Quitte
1 Orange, Abrieb & Saft
¼ Zitrone, Abrieb & Saft
50 ml Apfelsaft
1 Sternanis
Ausgekratzte Vanilleschote, von oben
1 Zimtstange
12 g Zucker

Quitte schälen, entkernen und in ca. 5-mm-Würfel schneiden. Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann jeweils den Saft auspressen.

25 ml Wasser mit Apfelsaft, Orangensaft, Orangenabrieb, Zitronensaft, Zitronenschale, Sternanis, Vanilleschote, Zimt und Zucker aufkochen.

Quitte hineingeben und sanft garen. Noch bissfest aus dem Sud nehmen und beiseitestellen, sie gart nach.

Sud sirupartig einkochen lassen.

Für den Apfel:
½ säuerlicher Apfel, z. B. Elstar oder Granny Smith
¼ Zitrone, Saft
Holunderblütensirup, zum Abschmecken
3 Blätter marokkanische Minze
½ TL Zucker

Apfel vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Würfel schneiden.
Mit wenigen Tropfen Zitronensaft, Holunderblütensirup und etwas Zucker vermengen. Minze hacken und unterheben.

Für die karamellisierten Haselnüsse:
30 g ganze Haselnüsse
15 g Zucker
1 kleine Prise Salz

Haselnüsse in Stücke schneiden, in einer Pfanne trocken und abkühlen lassen. Zucker karamellisieren, Haselnüsse zurückgeben und mit einer Prise Salz vermengen. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:
Eischnee, von oben

Palatschinke mit Eischnee-Tupfen garnieren und diese leicht abflämmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.