▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Gewickelt & Gerollt" mit Nelson Müller

Christian-Johannes Weigl

Dreierlei süße Pfannkuchen: Deutsch & Amerikanisch & Japanisch mit Tonkabohnen-Eierlikör-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Grund-Pfannkuchen-Teig:
200 g Mehl
2 Eier
200 ml Milch
200 ml Mineralwasser
Etwas Zucker
1 Prise Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen.

Mehl, Salz, Eigelbe, Milch und Mineralwasser in einer großen Schüssel miteinander vermischen und zu einem recht flüssigen Teig verarbeiten.

Zwei weitere Schüssel bereitstellen und den Teig in drei Schüsseln aufteilen.

Für den Schoko-Pfannkuchen:
1 EL Kakaopulver
1 Ei
2 EL gehackte Walnüsse

In den zweiten Teig das Kakaopulver, ein Ei und gehackte Walnüsse einarbeiten und daraus den Teig für den Schoko-Pfannkuchen herstellen.

Für den Matcha-Pfannkuchen:
1 TL Matcha-Pulver

In den dritten Teig Matcha-Pulver einrühren und daraus den Matcha-Pfannkuchen-Teig herstellen.

Für alle Pfannkuchen-Teige:
Neutrales Öl, zum Braten
3 TL Butter

Nun das geschlagene Eiweiß auf die drei Teige aufteilen und unterheben.

Teige etwas ruhen lassen.

Zwei kleine Pfannen mit etwas Öl erhitzen. Dann in eine Pfanne eine Kelle „normalen“ Teig einfüllen. In die Zweite vom Schoko-Pfannkuchenteig. Unterseiten ausbacken und je ein kleines Stück Butter auf die Pfannkuchen geben. Dann wenden und fertig ausbacken.

Eine weitere kleine eckige Pfanne nur leicht mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine kleine Kelle „Matcha-Teig“ einfüllen und bei geringer Hitze (damit die grüne Farbe erhalten bleibt!) sanft ausbacken ohne zu wenden. Den fertigen Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Apfel-Zimt-Füllung:
2 säuerliche Äpfel
½ Zitrone, Zesten
2 TL Sultaninen
Butter
20 ml Weißwein
20 ml trüben Apfelsaft
½ TL Zimt
1 Msp. gemahlenen Kardamom
5-6 EL Zucker

Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne anrösten und zur Seite legen.

Äpfel schälen und klein schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Apfelstücke zusammen mit den Sultaninen und dem Zucker andünsten. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Zimt, Kardamom und Zitronenzesten abschmecken.

Die Apfelmasse auf einen „normalen“ Pfannkuchen legen und diesen zu einem „Trichter“ einrollen.

Für das Eis:
1 Tonka Bohne
600 ml Sahne
600 ml Milch (1,5% oder 3,5%)
180 g Zucker
350 ml vollmundigen Eierlikör

Tonkabohne möglichst fein reiben.

Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf langsam erhitzen. (Nicht kochen lassen!) Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen.

Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, geriebene Tonkabohne einrühren. Das Gemisch in die Eismaschine füllen.

Bevor das Eis komplett cremig gerührt ist Eierlikör hinzugießen.

Für die Erdnussbutter:
100 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse
2-3 EL Erdnussöl
2-3 EL Ahornsirup
1 Prise Salz

Erdnüsse in einen Mixer geben und zerkleinern. Nach und nach das Erdnussöl hinzufügen bis die Masse cremig wird. Zuletzt mit Ahornsirup süßen und mit Salz abschmecken.

Für die Passionsfrucht-Mascarpone-Creme:
2 Passionsfrüchte
200 ml Sahne
100 g Mascarpone
3 TL Puderzucker
1 TL Zucker

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

¾ der geschlagenen Sahne ist für die Mascarponecreme vorgesehen, der Rest ist für die Füllung des Matcha-Pfannkuchens!

Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen.

Mascarpone mit dem Puderzucker, etwas Sahne und dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte verrühren. Restliche geschlagene Sahne leicht unterheben.

Für die Süße Bohnen-Füllung:
200 g weiße Riesenbohnen aus der Dose
100 ml Rotwein
1 Zimtstange
8 EL Zucker

Bohnen und Zimtstange in einen kleinen Topf geben und je zur Hälfte mit Rotwein und Wasser auffüllen bis die Bohnen gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles aufkochen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und weiter einkochen. Wenn die Bohnen beginnen auseinander zu fallen, Zimtstange entfernen und die Bohnen zerstampfen. Die Masse dann durch ein Sieb geben und gegeben falls noch etwas einkochen lassen bis eine glatte Paste entstanden ist.

Auf einen Teller streichen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den gebackenen Matcha-Pfannkuchen aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Streifen schneiden. Auf den abgekühlten Matcha-Pfannkuchen quer in die Mitte eine Reihe geschlagene Sahne auftragen. Links und rechts davon je eine Reihe süße Bohnenpaste auftragen. Pfannkuchen einrollen und anrichten.

Für die Garnitur:
1 Banane
6 frische Himbeeren
2 EL gehobelte Mandelplättchen
20 g Zartbitterschokolade
2 Zweige Minze
1 TL Matcha-Pulver
Puderzucker

Banane in ca. 0,5 mm breite Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Schokolade raspeln und über das Eis geben. Pfannkuchen mit Mandelblättchen und Puderzucker garnieren. Matcha-Pulver über den grünen Pfannkuchen sieben. Aus dem Schokopfannkuchen drei kleine Kreise ausstechen. Zwei mit der Erdnussbutter bestreichen und je 4-5 Bananenscheiben darauflegen. Dann auf beide ca. 2 TL der Mascarponecreme verteilen. Den dritten Pfannkuchen auflegen. Mit einem Klecks Erdnussbutter, einer Himbeere und Minze garnieren. Übrige Himbeeren daneben verteilen und alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.