

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2021 ▪

ChampionsWeek ▪ "Kreative Pfannkuchen" mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

**Süßkartoffel-Pancakes mit Himbeer-Basilikum-Blitzeis, Vanille-Ricotta, Zitronenmelisse-Pesto und gesalzenem Ahornsirup-Pekannuss-Granola**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Süßkartoffel-Pancakes:**

- 1 große Süßkartoffel
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Buttermilch
- 40 g Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Zitrone
- 3 EL festes Kokosöl
- 2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 25 g weißer Zucker
- ½ TL gemahlener Ceylon-Zimt
- 1 EL Puderzucker
- Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Wasser, 2 EL Zucker und ½ EL Salz weichkochen. Butter in einem Topf bei geringer Hitze langsam schmelzen. Geschmolzene Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die weiche Süßkartoffel abgießen und in einer separaten Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend mit der Buttermilch unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und etwas Zitronenabrieb einrühren.

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen und Pancakes darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten ausbacken. Mit Puderzucker.

**Für den Vanille-Ricotta:**

- 250 g Ricotta
- 100 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
- 1 Limette
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 2-3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz

Ricotta und Joghurt in eine Schüssel geben. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zum Ricotta in die Schüssel geben. Mit Puderzucker, Vanille-Zucker, einer Prise Salz und dem Abrieb einer Limette kurz glattrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Blitz-Eis:**

- 300 g gefrorene Himbeeren
- 70 g Puderzucker
- 50 g frischer Basilikum
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 50 ml Aperitivo Rosato

Kleines Schälchen ins Gefrierfach geben. Basilikumblätter abzupfen. Einige Blätter fein hacken und beiseitestellen. Schale von Limette und Zitrone abreiben. Danach beide Früchte auspressen. Gefrorene Himbeeren, Puderzucker, Basilikum, Saft und Zeste von Limetten und Zitrone, Sahne und Likör in einen Standmixer geben und fein pürieren. Mit restlichen Basilikum bestreuen und in das Schälchen geben.

**Für das Pekannuss-Granola:**

50 g Pekannüsse  
2 EL zarte Haferflocken  
1 EL gehackte Mandeln  
2 EL festes Kokosöl  
4 EL Ahornsirup  
½ TL Ceylon-Zimt  
½ TL Salt Flakes

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen. Pekannüsse grob hacken. Nüsse, Haferflocken und Mandeln in der Pfanne anrösten. Ahornsirup darüber geben und alles mit den Salt Flakes vermengen. Auf ein Blech geben, mit Zimt bestreuen und auskühlen lassen.

**Für das Zitronenmelisse-Pesto:**

1 Bund Zitronenmelisse  
½ Bund Basilikum  
1 Zitrone  
50 ml Agavendicksaft  
2 EL gehobelte Mandeln  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Zitronenmelisse, Basilikum, Mandeln, Olivenöl, 1 Esslöffel kaltes Wasser, etwas Saft und Abrieb der Zitrone und Agavendicksaft in einem Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.