

Pfannkuchen mit Nougat-Creme und Florentiner-Eis

Für 4 Personen

Pfannkuchen:

100 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Vanillezucker
3 Eier	300 ml Milch	50 g Butter, flüssig
Orangensaft	Tonkabohne	Orangensaft
Öl		

Nougatcreme:

0,5 Orange, unbehandelt	90 g Zartbitterschokolade	100 g Nougat
2 Blätter Gelatine	1 Ei	1 EL Zucker
300 g Schlagsahne	1 Stange Zimt	

Florentinereis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	250 g Sahne
90 g Zucker	5 Eier	150 – 200 g Florentiner-Salz

Fertigstellung:

1 EL Zucker	200 ml Orangensaft	2 EL Butter, kalt
100 g Schlagsahne	1 TL Vanillezucker	Erdbeeren
Himbeeren	Minze	Himbeersoße

Pfannkuchen:

Das Mehl sieben und mit dem Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Etwas Tonkabohne hinein reiben. Mit Milch und Eiern glatt rühren. Zum Schluss die Butter dazu geben. Den Teig am besten 30 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, dünn mit Öl oder geklärter Butter und Orangensaft auspinseln und nacheinander die Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Nougatcreme:

Die Schale der Orange abreiben. Die Schokolade mit dem Nougat in einer Schüssel auf dem dampfenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit dem Zucker in einem Kessel über dem Wasserbad schaumig schlagen, die aufgelöste Schokoladen-Nougatmischung zugeben und die aufgeweichte Gelatine zugeben. Die Sahne hinein rühren, etwas Orangenabrieb dazu geben und etwas Zimt hinein reiben. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Florentinereis:

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Drei Eigelb, zwei Eier und den übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und nach hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiermilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf 75 bis maximal 80 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Die Florentiner in kleine Stücke schneiden und kurz in der Eismaschine mit rühren lassen. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen

Fertigstellung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und mit Orangensaft ablöschen. Etwas einkochen

lassen, dann die Butter langsam einrühren, dabei die Pfanne vom Herd ziehen. Die Sahne mit dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit der Orangensoße, Vanillesahne und Himbeersoße beträufeln. Mit Hilfe eines Eisportionierers aus dem Pralinenmousse und Florentinereis Kugeln ausstechen und mit den Beeren und der Minze auf den Pfannkuchen anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. Juli 2010