

Frisch gekocht

Dienstag, 5. September 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Topfenpalatschinken-Creme mit karamellisierten Zwetschken

50 Minuten (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Palatschinken: 2 Eier, 110 g glattes Mehl, Salz, ca. 190 g Milch; Fett zum Backen.

Für die Topfenmousse: 60 g Butter, 6 Eidotter, 30 g Staubzucker, 600 g Topfen, 30 g Vanillepuddingpulver, 6 Eiklar, 190 g Zucker, 220 g geschlagenes Obers; 100 g Sauerrahm, 100 g Topfen, 3 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht und aufgelöst).

Für den Zwetschkenröster: 300 g Rotwein, 300 g Portwein, 500 g Zucker, Orangenschale, Zitronenschale, Ingwer, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, etwas Zwetschkenwasser, 500 g entkernte Zwetschken.

Außerdem: Erdnussöl, Mehl, 2 EL Powidl, 8 Zwetschken.

Zubereitung

Für den Palatschinkenteig Eier, Mehl, Prise Salz und Milch glatt verrühren und kurze Zeit rasten lassen. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen, dünn Teig eingießen und beidseitig backen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Topfenmousse Butter, Eidotter und Staubzucker schaumig verrühren. Topfen und Puddingpulver zugeben und gut verrühren. Die Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und unterheben. Das Schlagobers ebenfalls unterheben. I

n eine Form füllen und im Rohr bei ca. 160 °C 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Sauerrahm, Topfen und Gelatine fein mixen. Sobald die Masse fest geworden ist, auf die Palatschinken streichen (bzw. mit einem Dressierbeutel auftragen). Palatschinken einrollen und kurz anfrieren.

Für den Röster in einem Topf den Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Orangenschale, Zitronenschale, Ingwer, Vanilleschote, Zimtstange und Zwetschkenwasser zugeben und aufkochen. Die Zwetschken zugeben und weich kochen, dann mixen und passieren.

Einen Teil der Masse mit Powidl vermischen. Etwaige Palatschinken-Abschnitte dünn schneiden, in etwas Mehl wenden und in Erdnussöl knusprig frittieren.

In den anderen Teil halbierte Zwetschken einlegen und anwärmen.
Die angefrorenen Palatschinken aufschneiden und mit den karamellisierten Zwetschken, Powidlsauce und etwas von der Topfencreme auf Tellern anrichten. Mit knusprigen Palatschinkenstreifen dekorieren.