

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Alexandra Palla

Christbaum-PALLatschinken mit Orangen- und Schokosauce

Zutaten

(4 Personen)

Für die Palatschinken

- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 60 g Mehl
- eine Prise Salz
- Pflanzenöl zum Braten

Für die Suzette-Orangensauce

- 40 g Butter
- ½ Zitrone
- 50 g weißer Kristallzucker
- 2 EL Orangenlikör
- 2 Bio Orangen (Saft und Schale)
- 2 EL Cognac zum Flambieren

Für die Garnitur

- Schokosauce zum Verzieren
- 1 EL geriebene Pistazienkerne

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Palatschinken-Teig zuerst die Milch, das Ei, den Eidotter und eine Prise Salz mit einem Stabmixer vermengen. Dann das Mehl hinzufügen und mit dem Stabmixer zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

2. Nun den Teig portionsweise (am besten mit einem kleinen Schöpflöffel) zu Palatschinken in eine sehr heiße, beschichtete Pfanne geben und die Palatschinken auf beiden Seiten in wenig Öl goldig backen.

Tipp: Es gibt spezifische, ganz flache Palatschinken-Pfannen, die das Backen und Wenden vereinfachen.

3. Für die Suzette-Orangensauce zunächst die Schale der Orangen ganz dünn mit einem scharfen Messer abschneiden und in feine Streifen (=Zesten) schneiden. Die Orangen zur Gänze schälen und alle Orangen-Filets herausschneiden. Den Saft der Orangen in ein Gefäß pressen.

Achtung: Nur den orangefarbenen Teil der Schale verwenden, der weiße Teil ist bitter!

4. Nun etwas Zucker in einer flachen Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Die Butter hinzufügen und mit einer auf einer Gabel aufgespießten Zitronenhälfte verrühren. Den Orangensaft hinzufügen und die Sauce gut verrühren, bis sich der Zucker zur Gänze auflöst.

5. Die Sauce nach Belieben mit Orangenlikör abschmecken, zum Abschluss die Zesten hinzufügen und die Pfanne vom Herd nehmen.

6. Zum Schluss die Palatschinken einzeln durch die Orangensauce ziehen. Alle Palatschinken zu Dreiecken falten und in die Pfanne geben. Nun mit Cognac übergießen, anzünden und flambieren.

7. Nun je ein Palatschinken-Dreieck auf einen flachen Dessertteller legen, die Orangenfilets in die Pfanne geben, kurz im Orangensud durchziehen lassen und dann über den Palatschinken auf den Tellern verteilen.

8. Die Schokosauce in Christbaumform über die Dreiecke spritzen und die Teller damit verzieren – am besten die Sauce vorher in eine Flasche mit kleiner Öffnung abfüllen. Zum Abschluss mit Pistazienkernen bestreuen und servieren.

Tipp: Für eine selbstgemachte Schokosauce einfach Schokolade über Wasserdampf erhitzen und je nach Belieben mit Obers verrühren.