

REZEPT STUDIO 2



Gegrillte Pancakes von der Plancha mit gegrillten Pfirsichen und Minzpesto

Für das Minzpesto

ZUTATEN

50 g Pinienkerne
1 Hand voll Pfefferminze
1 Hand voll Zitronenmelisse
50 g Ahornsirup
50 ml Olivenöl
Saft und Schale von 1 Biolimette

Für die Pancakes

ZUTATEN

4 Eiweiß
½ KL Salz
50 g Zucker
etwas Vanille
50 g Milch
4 Eigelb
70 g Mehl
½ TL Backpulver
Butterschmalz

Pfirsiche

4 Pfirsiche
4 Zweige Pfefferminze

ZUBEREITUNG

Für das Minzpesto die Pinienkerne so lange vorsichtig in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen. Dann fein hacken. Die Pfefferminze und die Zitronenmelisse auch fein schneiden. Die Limettenschale abreiben und die Limette auspressen. Dann mit allen anderen Zutaten für das Pesto vermischen. Alternativ kann man die Zutaten auch in einen Mixer geben.

Den Grill für direkte Hitze und ca. 220 °C vorheizen.

Die Pfirsiche werden in Spalten geschnitten.

Zubereitung Teig

Die Eiweiss gib am Besten für 10 Minuten in den Tiefkühler. Schlage das Eiweiß mit dem Salz auf, gib den Zucker dazu und schlage die Masse halbsteif, sie sollte nicht zu fest sein, damit sie sich noch gut unterheben lässt. Verrühre das Eigelb mit der Vanille in einer separaten Schüssel weiß cremig. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es mit der Milch dazu und rühre alles ein.

Zubereitung der Pancakes

Fülle den Teig in einen Spritzsack. Gib Butterschmalz in die Grillpfanne und spritze dann die Pancakes in eine Grillpfanne oder auf eine Plancha und backe die Pancakes dann, bis die Oberfläche leicht anzieht. Öffne den Deckel gib eine weitere Portion Teig darauf und nach Belieben nochmal etwas Wasser. Backe den Pancake dann für etwa 8 Minuten, achte darauf, dass er nicht verbrennt. Wende ihn dann ganz vorsichtig und backe ihn für 2-3 Minuten fertig.

in der Zwischenzeit die Pfirsiche auf beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen.

Dann sofort servieren.

Ein Vanilleeis oder eine Topfencreme passen hier herrlich dazu.