

ALLTAGS
CHEF by **Tefal**



Buttermilch-Pancakes

MIT ANANAS-BASILIKUM-RAGOUT & WEISSER SCHOKOSAHNE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

+ 20 Min. Garen

ZUTATEN:

100 g weiße Schokolade (gehackt)

200 g steif geschlagene Sahne

2 Eier

150 g Buttermilch

1 EL + 3–4 EL Zucker

1 Prise Salz

175 g Weizenmehl (Type 405)

1 gestr. TL Backpulver

Fruchtfleisch von 1 reifen Ananas (in kleinen Würfeln)

Abrieb von ½ Bio-Limette

100 ml Orangensaft

1 Handvoll Basilikumblätter (fein geschnitten)

1 EL neutrales Öl



ZUBEREITUNG:

1 Schokosahne: Die Schokolade über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann zügig unter die steife Sahne heben. Kühl stellen.

2 Pancakes: Eier, Buttermilch, 1 EL Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und nur so lange unterrühren, bis der Teig klumpenfrei ist.

3 Ragout: 3–4 EL Zucker in einer Tefal Pfanne erhitzen und hellbraun karamellisieren (dabei nicht rühren). Ananaswürfel dazugeben und 2 Min. braten. Mit Orangensaft ablöschen, Limettenschale hinzufügen und bei niedriger Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Drei Viertel vom Basilikum unter die leicht abgekühlte Ananas heben.

4 Pancakes: Öl in einer zweiten Tefal Pfanne erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, mit einem Esslöffel Teigkleckse (ø 5–6 cm) mit etwas Abstand zueinander in die Pfanne setzen und bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 1–2 Min. goldbraun backen.

5 Je 6 Pancakes mit dem Ragout auf Tellern anrichten und mit etwas Schokosahne und dem übrigen Basilikum garnieren.