

Walnuss-Pfannkuchen mit Bitter-Likör-Soße

Für 2 Personen

3 EL Mehl	2 Eier	50 ml Milch
2 Orangen	1 Zitrone	10 Walnusskerne, geschält
3 Feigen, getrocknet	1 EL Puderzucker	10 g Ingwer
1 Chilischote, getrocknet	0,5 Vanilleschote	2 EL Butter
2 EL Honig	100 ml Orangensaft	50 ml Orangenbitterlikör
100ml Schlagsahne	Salz	Pfeffer, schwarz

Für den Pfannkuchenteig das Mehl mit der Milch glatt rühren, Eier aufschlagen und zugeben, zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz würzen und ruhen lassen. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Den Honig in einer Pfanne mit den Feigenwürfeln karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und reduzieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Den Orangenbitterlikör und die Vanilleschote zugeben und einkochen Die Orange filetieren und die Filets zur Soße geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Chili in einen Mörser geben und zerstoßen. Den Zitronensaft und das Chilipulver zu der Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnusskerne hacken und zum Pfannkuchenteig geben. In einer Pfanne Butter erhitzen und etwas Teig hineingeben und zu Pfannkuchen backen. Die Sahne halbstreif schlagen. Den Pfannkuchen auf einem Teller anrichten und die Soße dazu geben. Mit den Orangenfilets und den Feigen garnieren. Etwas von der Sahne dazu geben.

Heike von Au am 18. März 2010