

Flambierter Palatschinken mit Schichtkäse und Walnüssen

Für zwei Personen

250 g Schichtkäse	250 g Mehl	4 Walnüsse, ohne Schale
60 g gemahlene Walnüsse	2 unbehandelte Zitronen	3 Eier
500 ml Milch	250 ml Mineralwasser	Bitterorangenlikör
Butter	1/2 Bund Zitronenmelisse	1 Vanilleschote
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	

Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch, dem Wasser, dem Zucker und dem Salz einen glatten Teig rühren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Palatschinken darin nacheinander ausbacken. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen und beiseite stellen. Den Schichtkäse etwas aufschlagen. Die gemahlene Walnüsse mit dem Käse vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Schale von den Zitronen reiben. Das Vanillemark und etwas Zitronenabrieb zur Käsemasse geben. Die fertigen Palatschinken mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. Nun die gefüllten Palatschinken mit dem Bitterorangenlikör begießen und flambieren. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Den flambierten Palatschinken mit dem Schichtkäse und den Walnüssen auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse, dem restlichen Zitronenabrieb und den restlichen Walnüssen garnieren und servieren.

Davor Rinck am 02. Oktober 2013