

Herzhaft-süße Tomaten-Pancakes mit Paprika-Schaum

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

300 g Kirschtomaten	3 Eier (L)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)
200 g Ricotta	25 g ital. Hartkäse	100 g Mehl
1 EL Backpulver	1 Zweig Rosmarin	2 Stiele Basilikum
50 g Butter	Salz	

Für den Paprika-Schaum:

1 rote Paprikaschote	2 Große Tomaten	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Zitrone ($\frac{1}{2}$ TL Saft)	250 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
4 kalte Butterflöckchen	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Pinienkerne:

40 g Pinienkerne	8 EL Ahornsirup	2 EL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Orange (Abrieb)	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Stiele Basilikum	25 g ital. Hartkäse
--------------------	---------------------

Für die Pancakes:

Die Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Rosmarin und Basilikum abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Eigelbe in einer Schüssel mit Rosmarin, zwei Dritteln vom Basilikum, dem Hartkäse und etwas Salz glatt rühren. Mehl und Backpulver untermischen. Eischnee unter den Teig heben.

Tomaten abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, darin nach und nach kleine Pancakes backen. Ein paar Tomatenscheiben draufgeben und Pancakes wenden. Etwas Butter zugeben und weitere 2-3 Minuten backen.

Für den Paprika-Schaum:

Paprikaschote und Tomaten waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Im Gemüsefond garen. Die Stücke abgießen und pürieren.

Zitrone auspressen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Pürierte Paprika, Sahne und den Zitronensaft zugeben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Kalte Butterflöckchen dazugeben und mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Mit Ahornsirup, Senf und Orangenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trocken wedeln und grob hacken. Mit dem Pinienkern-Ahornsirup-Mix verrühren. Pancakes damit beträufeln und Hartkäse darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 26. Juni 2018