

# Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney

**Für 4 Personen**

**Für die Quarkpalatschinken:**

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	ca. 2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark 20%	50 ml Sahne
Puderzucker	Butter	

**Für die Royal:**

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

**Für das Orangenchutney:**

3 Bio-Orangen unbehandelt	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 Sternanis	20 ml Orangenlikör	1 EL kalte Butter

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal-Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. Zwei Orangen in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit der Brotschneidemaschine) und die Scheiben übereinander gelegt in Sechzehntel teilen. Von einer Orange den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausstreichen. Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen, die Fruchtstücke zugeben und gut unterrühren. Mit dem ausgepressten Saft ablöschen. Vanillemark und Sternanis zugeben und bei geringer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Dann den Orangenlikör untermischen, zum Binden die Butter in kleinen Würfeln unterrühren. Sternanis wieder herausnehmen und mit Zucker abschmecken. Quarkpalatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Dezember 2010