

Johann Lafer | Apfel-Pfannkuchen mit Sauerrahm-Eis und Karamell-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

- 100 g Butter
- 85 g Mehl
- 70 g Zucker
- abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 1 Prise Salz
- 3 EL Milch
- 2 Eier
- 2 feste Äpfel
- 2 – 3 EL Calvados

Für das Eis:

- 500 g Sauerrahm (Saure Sahne)
- 50 g Sahne
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 150 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Crème fraîche

Für die Sauce:

- 180 g Sahne
- 125 g Zucker
- 4 cl Calvados

Zubereitung:

Für das Eis die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen. Sauerrahm mit Zucker, Sahne, Vanillezucker, Crème fraîche, Zitronensaft und Zitronenschale in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann die Masse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Pfannkuchen 50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Mehl mit 2 EL Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Milch, Eiern und der flüssigen Butter in einer Schale gut verrühren.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden. 2 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Die Apfelspalten darin kreisförmig verteilen und den Pfannkuchenteig sehr dünn darübergießen. Die Pfanne auf mittlerer Schiene im Backofen stellen und den Pfannkuchen 5 Minuten backen.

Für die Sauce die Sahne in einem Topf erhitzen. Zucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren und mit kochender Sahne aufgießen. Die Sauce gut einkochen lassen und mit Calvados abschmecken.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und den Pfannkuchen vom Rand lösen. Restliche Butter und restlichen Zucker in die Pfanne geben. Den Pfannkuchen auf dem Herd bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und sofort auf einen Teller stürzen, sodass die karamellisierten Äpfel oben sind.

Den Apfel-Pfannkuchen in 4 Stücke teilen und mit dem Sauerrahm-Eis und der Karamell-Sauce auf Tellern anrichten.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 13.01.2007

Prominente Gäste: Andrea Kiewel & Thomas Anders