



**Dessert: Ralf Zacherl**

## **Mandel-Pancake mit Rum-Ananas und Rosmarin-Joghurt-Sorbet**

**Zutaten für vier Personen**

### **Für das Rosmarin-Joghurt-Sorbet:**

1 Blatt Gelatine  
0,1 l Weißwein  
1 cl. Zitronensaft  
80 g Zucker  
1 TL frisch ganz fein gehackten  
Rosmarin  
Abrieb einer 1/3 Orange  
200 g Joghurt 3,5 % Fett  
200 g Schmand  
Prise Meersalz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker für 3 Minuten einkochen. Dann den Rosmarin hinzugeben. Die ausgedrückte Gelatine darin lösen und leicht abkühlen lassen.

Joghurt, Schmand, Orangenabrieb und Salz zugeben, alles glatt rühren und zu einem cremigen Eis in der Eismaschine frieren.

### **Für den Mandel-Pancake:**

3 Eier  
1 EL Zucker  
250 g Weizenmehl  
1 TL Natron  
1 Msp. Backpulver  
1 Bio- Zitrone  
Prise Meersalz  
250 g braune Butter  
0,5 l Buttermilch  
100 g Mandelplättchen  
etwas Pflanzenöl

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver mischen und fein sieben. Eine Prise Salz zu dem Mehlgemisch geben und mit der Buttermilch und einem Schuss Zitronensaft glattrühren. Anschließend den Eierschaum unterrühren und die braune Butter hinzugeben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen ausbacken. Auf die noch flüssige Seite ein paar Mandelplättchen streuen.

### **Für die Rum-Ananas:**

1 frische reife Ananas  
4 cl brauner Rum (hochprozentig)  
125 g Heidelbeeren  
heller Ahornsirup  
Pflanzenöl zum Braten  
1 Bund frischen Rosmarin  
Puderzucker

Die Ananas schälen, dabei die gesamte Schale entfernen, dass nur noch das gelbe Fruchtfleisch übrig bleibt. Die Ananas in Scheiben schneiden und in Öl (oder in Butter) anbraten. Mit dem Rum flambieren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Heidelbeeren und etwas Ahornsirup mit in die Pfanne geben.

Den Rosmarin in einer Pfanne leicht kross braten und anschließend mit Puderzucker karamellisieren.

Die Pancakes mit der Ananas auf einem Teller anrichten, die Heidelbeeren darüberstreuen, eine Nocke Sorbet daraufsetzen und mit dem Rosmarin garnieren.