REZEPT · 4 PERSONEN

# Black Forest Smash | Gemüse-Pancakes | Kirsch-Balsamico-Glasur

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Schwarzwald trifft Tokio: knusprige Gemüse-Pancakes mit kräftigem Finish.
Ergibt 8 Pancakes, ca. 45 Minuten.

## Gemüse-Pancakes

ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 320 g | Spitzkohl (sehr fein geschnitten) |
| 130 g | Kartoffeln (gegart, grob gerieben) |
| 50 g | Frühlingszwiebeln (fein geschnitten) |
| 110 g | Weizenmehl Typ 550 |
| 1 | Ei (M) und 1 Eigelb |
| 60–90 ml | kaltes Wasser |
| 2–3 EL | neutrales Bratöl |
| | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln garen, vollständig abkühlen lassen und grob reiben. Den Spitzkohl sehr fein schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe.

Mehl, Ei, Eigelb und zunächst 60 ml Wasser glattrühren. Kartoffeln, Spitzkohl und Frühlingszwiebeln unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf wenig Wasser ergänzen. Der Teig soll formbar bleiben.

Eine Teppanyaki-Platte oder große Pfanne auf mittelhohe Hitze bringen (ca. 180–190 °C). Etwas Öl zugeben und 8 flache Pancakes (ca. 9–10 cm) formen. Pro Seite ca. 3–4 Minuten goldbraun und vollständig durchgaren.

## Pilze und Finish

ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 120 g | Kräuterseitlinge (klein gewürfelt) |
| etwas | Bratöl |
| | Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer |
| 50 g | Schmand |
| 10 g | Schwarzwald Senf◆ |
| 25 g | Schwarzwald Knusper◆ |
| | Tannennadel Kernöl◆ |

ZUBEREITUNG

Die Kräuterseitlinge in etwas Öl kräftig anbraten und mit Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer abschmecken, möglichst zeitgleich mit den Pancakes fertigstellen. Schmand und Schwarzwald Senf◆ zu einer Senf-Crème verrühren.

## Kirsch-Balsamico-Glasur

ZUTATEN

| | |
|---|---|
| 45 ml | Schwarzwald Balsamico◆ |
| 15 ml | Sojasauce |
| 15 ml | Ahornsirup |
| 10 ml | Wasser |

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem kleinen Topf sanft zu einer leicht sirupartigen Glasur (ca. 70 ml) einkochen.

Je 2 Pancakes auf einen Teller geben und mit den Pilzen belegen. Die Glasur darübergeben, die Senf-Crème auftupfen, mit ein paar Tropfen Tannennadel Kernöl◆ beträufeln und mit Schwarzwald Knusper◆ bestreuen. Sofort servieren.

NOTIZEN



◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store