

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Comfort, S.22

Bemerkungen: Wenn ein Pfannkuchen und eine Crêpe eine internationale Affäre hätten, käme ein Dutch Baby heraus! Diese pfannengroße, luftig gebackene, eierlastige Köstlichkeit hat auch etwas von einem Soufflé. Der Name stammt vermutlich aus Seattle, wo Anfang des 20. Jahrhunderts der Inhaber eines familiengeführten Restaurants »Deutsche Pfannkuchen« zubereitete. Ein Kind konnte das Wort »Deutsch« nicht aussprechen und sagte stattdessen »dutch«, also »Niederländisch«. Dieses Dutch Baby schmeckt zum Brunch oder als schlichtes Mittagessen. Auch Kinder lieben es

Zutaten 160 g Mehl
20 g Parmesan, fein gerieben
1½ EL Thymianblätter, grob gehackt
2 TL englisches Senfpulver
4 Eier
420 mL Milch
10 Scheiben Frühstücksspeck
1-1½ EL Olivenöl
40 g Cheddar, gerieben
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

RÖSTTOMATEN AUS DEM OFEN

380 g Kirschtomaten
6 Zweige Thymian
1 große Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
2 EL Olivenöl
1½ EL Balsamico-Essig
1 EL heller Rohrzucker
TL Chiliflocken
10 g Basilikumblätter, grob in Stücke gezupf

Rezept: Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Die Zutaten für die Rösttomaten, bis auf das Basilikum, mit 3/4 TL Salz und reichlich Pfeffer in einer ofenfesten Form (20 x 30cm) verteilen. Alles gründlich mischen, dann 30 Minuten im Ofen rösten. Dabei ab und zu durchrühren, bis die Sauce sirupartig eingekocht ist und die Tomaten weich, aber noch nicht ganz zusammengefallen sind. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Nach dem Abkühlen die Basilikumblätter unterrühren.

Den Backofen bei 200°C (Umluft) eingeschaltet lassen.

Inzwischen Mehl, Parmesan, Thymian, Senfpulver, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

In einer zweiten Schüssel Eier und Milch verquirlen. Die Mischung auf die trockenen Zutaten gießen und mit dem Schneebesen unterschlagen. Beiseitestellen.

Die Speckscheiben in eine große ofenfeste Pfanne legen: Sie muss etwa 28 cm Durchmesser und einen 5 cm hohen Rand haben. Bei mittlerer Hitze langsam garen - auf jeder Seite etwa 1 Minute: Er soll nicht knusprig werden. Den Speck auf einen Teller legen, das ausgetretene Fett in der Pfanne lassen. Das Olivenöl hinzufügen und 1 Minute

erhitzen, die Pfanne dabei schwenken, bis ihr Boden mit Öl bedeckt ist. Zügig, aber vorsichtig den Teig in einem Schwung in die Pfanne gießen. Vom Herd nehmen, mit Speck belegen und mit Cheddar bestreuen. Sofort in den Ofen stellen und das Dutch Baby 25 Minuten backen, bis es goldbraun, aufgegangen und in der Mitte puddingartig weich ist. Widersteht in den ersten 15 Minuten der Versuchung, die Ofentür zu öffnen, um nach dem Rechten zu sehen, denn das Baby würde zusammenfallen!

Das Dutch Baby aus dem Ofen nehmen und auf einen großen Teller gleiten lassen. Falls nötig, mit einer Palette darunterfahren, um es vom Pfannenboden zu lösen. In Viertel schneiden und mit den im Ofen gerösteten Tomaten servieren.