

Dutch Baby mit Rohschinken, Parmesan und Rucola



Dieses Gericht will hoch hinaus: Die Eierspeise Dutch Baby gibt es sowohl süss mit Früchten und Puderzucker als auch salzig wie im heutigen Rezept mit mediterranem Belag.

Dutch Baby ist die Bezeichnung für einen grossen Pfannkuchen, der im Ofen gebacken wird. Der Name des Gerichts soll angeblich durch einen Übersetzungsfehler entstanden sein. Auf Englisch wird das Gericht nämlich auch German Pancake genannt. Aus German wurde dann irgendwann Dutch, was «Niederländisch» bedeutet. Wie das «Baby» hinzukam, ist uns allerdings nicht bekannt.

Die Zubereitung ist recht einfach – sofern man sich an ein paar grundlegende Regeln hält, die im Rezept beschrieben werden. Wichtig ist in erster Linie, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Wer vergessen hat, Eier und Milch rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen, kann die Milch kurz im Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist, und die Eier in warmes Wasser legen, bis sie sich nicht mehr kalt anfühlen.

Gegen Ende der Backzeit bläht sich das Dutch Baby ordentlich auf. Sobald es aus dem Ofen kommt, fällt es jedoch wieder in sich zusammen. Deshalb die Ofentür erst ganz am Schluss öffnen!

Danach kann der Pfannkuchen nach Herzenslust belegt und am besten sofort warm serviert werden.

Teig

- 3 Eier, Zimmertemperatur
- 1 TL Salz
- Eine Prise Zucker
- 120 g Weissmehl
- 250 ml Milch, Zimmertemperatur
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 25 g Butter für die Pfanne

Belag

- 6 Streifen Rohschinken
- Circa 50 g Rucola
- 40 g Parmesan, gehobelt
- Etwas Olivenöl

- Optional etwas Aceto Balsamico (siehe Tipp bei der Zubereitung)
- Frischer Pfeffer aus der Mühle

1. Eier, Salz und Zucker mit einem Schwingbesen schaumig rühren.
2. Danach das Mehl und zum Schluss Milch und Cayennepfeffer einrühren.
Teig mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
3. Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, anschliessend die Pfanne in den Ofen stellen, bis sie heiss ist.
4. Pfanne aus dem Ofen nehmen, Butter darin schmelzen und den Teig hineingeben.
5. Pfanne für circa 15 bis 20 Minuten in den Ofen stellen; die Tür nicht öffnen, bevor das Dutch Baby fertig ist.
6. Nach dem Herausnehmen kurz auskühlen lassen, dabei fällt der Pfannkuchen stark in sich zusammen. Anschliessend auf ein Kuchengitter legen, damit der Boden nicht matschig wird.

Belag

1. Dutch Baby mit Rohschinken, Rucola und Parmesan belegen, mit Olivenöl beträufeln und mit frischem Pfeffer würzen.

Tipp: Rucola in einer Schüssel mit etwas Aceto Balsamico und Olivenöl dressieren und portionsweise mit dem Pfannkuchen servieren/essen. Die Säure verleiht dem Gericht etwas Frische.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Barone Montalto Grillo Sicilia DOC



Blasses Strohgelb. Erfrischende Aromen von tropischen Früchten, mit Zitrusnoten. Im Gaumen mittel bis voll, mit einer schönen Mineralität und lang anhaltendem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)