

Palatschinken, Frischkäse-Lachs-Füllung, Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier	100 ml Mineral-Wasser	2 Zweige Dill
2 Zweige krause Petersilie	2 Zweige Schnittlauch	200 g Weizenmehl
Sonnenblumenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Räucherlachs	200 g Frischkäse	50 ml Sahne
2 Zweige Dill	2 Zweige krause Petersilie	2 Zweige Schnittlauch
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 Orange	50 g Kürbiskerne
1 EL Weinessig	4 EL Kürbiskernöl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Streifen Räucherlachs	1 EL Kürbiskernöl	
-------------------------	-------------------	--

Für den Teig:

Den Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Mehl, Eier und Wasser glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill, Petersilie und Schnittlauch dazugeben und vermengen. Teig kurz ruhen lassen. Palatschinken in Öl dünn ausbacken und warmstellen.

Für die Füllung:

Lachs in Scheiben schneiden. Dill, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse, Sahne, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen. Kräutercreme auf dem Palatschinken verstreichen, Lachsstreifen drauflegen und aufrollen.

Für den Salat:

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kürbiskerne in einer Pfanne kurz anrösten. Essig, Orangensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Kürbiskerne vermengen und mit dem Salat vermischen.

Für die Garnitur:

Lachsröschen formen und Teller damit garnieren. Öl über den Teller träufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 23. Oktober 2019