

Grüne Pfannkuchen-Schiffchen mit dreierlei Füllung

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

150 g Babyspinat	3 Eier	3 EL Butter
250 ml Milch	150 g Mehl, 405	1 Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Champignon-Füllung:

10 braune Champignons	40 g milder Gorgonzola	1 TL Butter
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Hack-Käse-Füllung:

150 g Rinderhackfleisch	4 braune Champignons	1 Frühlingszwiebel
100 ml Sahne	1 EL Quark, 40%	80 g Gouda
1 TL Butter	2 Zweige Rosmarin	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hähnchen-Füllung:

100 g Hähnchenbrustfilet	2 Wachteleier	40 g Parmesan
2 EL Sahne	1 TL Butter	2 EL Tafelessig
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für den Pfannkuchenteig: Den Spinat und Petersilie waschen und trockenschleudern. Alle Zutaten, bis auf die Butter, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Pfannkuchenteig gleichmäßig dünn hineingeben und von beiden Seiten ausbacken.

Für die Champignon-Gorgonzola-Füllung: Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Butter in einer Pfanne scharf anbraten. Gorgonzola hinzugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auf zwei Pfannkuchen verteilen, mit je einem Zweig Rosmarin verschließen und in eine Auflaufform setzen.

Für die Hack-Käse-Lauch-Füllung: Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Gouda reiben. Hackfleisch und Pilze in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Mit Sahne ablöschen, anschließend den geriebenen Gouda untermengen. Frühlingszwiebel hinzugeben, salzen und pfeffern.

Füllung auf zwei Pfannkuchen verteilen, mit je einem Zweig Rosmarin verschließen und in eine Auflaufform setzen.

Für die Hähnchen-Parmesan-Füllung: Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden. Fleisch salzen und pfeffern und in Butter in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Parmesan reiben und zum Hähnchen geben, mit Sahne ablöschen, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wachteleier in einem kleinen Topf Wasser mit Essig und etwas Salz bis kurz vor den Siedepunkt bringen.

Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und die Eier aufgeschlagen hineingleiten lassen. Eier ca. eineinhalb Minuten pochieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Füllung auf zwei Pfannkuchen verteilen, mit je einem Zweig Rosmarin verschließen, in eine Auflaufform setzen und mit Wachteleiern garnieren.

Für die Garnitur: Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden. Über das Gericht streuen.

Stephan Boedler am 14. März 2024