

Pfannkuchen mit Lachs-Füllung auf Rucola-Salat-Bett

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen:

60 ml Buttermilch	2 Eier	90 g Mehl
30 ml Mineralwasser	Butterschmalz	Salz

Für die Füllung:

200 g Lachsfilet, dünn	2 Limetten	3 EL Walnussöl
1 EL Ahornsirup	Pfeffer	Salz

Für den Salat:

75 g Rucola	125 g Kirschtomaten	100 g Frischkäse
4 TL Mineralwasser	Salz	Pfeffer

Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pfannkuchen Mehl, Salz, Buttermilch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Das Ei zufügen, alles verquirlen und quellen lassen.

Für das Dressing Limetten auspressen und Limettensaft, Walnussöl und Ahornsirup verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Lachsscheiben damit von beiden Seiten einreiben. Etwas Dressing für den Salat zurück behalten.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen backen, diese warm halten. Den Frischkäse mit etwas Mineralwasser cremig rühren und die Pfannkuchen damit bestreichen. Anschließend Lachsfilet und etwas Rucola darauflegen und eng aufrollen und ca. 4 cm breite Stücke schräg abschneiden.

Die Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten und Rucola mit dem Dressing marinieren.

Rucola-Salat auf Tellern anrichten, Pfannkuchen mit Lachsfüllung darauf drapieren und servieren.

Christa Schweizer am 21. Juni 2016