

# Buchweizen-Lachs-Röllchen mit Rosenkohl-Salat

## Für 2 Personen

### Für die Pfannkuchen:

180 g Buchweizenmehl	2 Eier	150 ml Milch
ca. 100 ml Wasser	1 TL zerlassene Butter	Salz
Butterschmalz	1/2 Bund Dill	150 g Joghurt
150 g Crème-fraîche	Pfeffer	200 g geräucherter Lachs

### Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
2 EL Sherry-Essig	4 EL Olivenöl	Pfeffer, Zucker

Buchweizenmehl mit den Eiern in eine Schüssel geben und gut verrühren. Milch, Wasser, Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Dill fein hacken. Joghurt und Crème-fraîche vermischen, etwas Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen dünn damit bestreichen. Restliche Masse als Dip zu den Pfannkuchen reichen. Die Lachsstreifen gleichmäßig auf die Pfannkuchen legen und einrollen. Vor dem Anrichten in schräge Scheiben aufschneiden. Für den Salat die Blätter vom Rosenkohl abzupfen und kurz in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Essig, Olivenöl und Schalotte zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Rosenkohlblätter mit der Vinaigrette anmachen. Pfannkuchenroulade mit dem Salat anrichten. Den restlichen Dill-Joghurt als Dip dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 06. November 2009