

# Pfannkuchen mit Lachs, Crème-fraîche und Gurken

**Für 2-3 Personen:**

**Pfannkuchen:**

200 ml Milch	3 Eier	120 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	5 TL Sonnenblumenöl	

**Crème-fraîche-Füllung:**

6 Sch. Räucherlachs	200 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Zitrone, Saft	1 Bund Dill	1 Msp. Knoblauch
1 Msp. Chili	1 TL Honig	1 TL Senf
8 Sherry-Tomaten		

**Für eingelegte Gurken:**

100 ml Essig	50 g Zucker	1 TL Senfkörner
Salz Pfeffer	1 Chili	4 Gurken, mariniert
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe	1 TL Dill
1 Schalotte		

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch und Salz vermengen, anschließend salzen und klümpchenfrei verrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl beträufeln, mit der Schöpfkelle die Teigmasse in die heiße Panne geben, braun anbraten und wenden.

**Crème-fraîche-Füllung:**

Alle Zutaten miteinander vermengen, gut abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

**Für eingelegte Gurken:**

Die Schalotten mit Essig und Zucker aufkochen und für 10 Minuten köcheln lassen, alle anderen Zutaten dazugeben und kurz einkochen, die Gurken auf ein Sieb geben und mit dem heißen Sud aufgießen. Etwas ziehen lassen. Wenn die Gurken abgekühlt sind, aus dem Fond nehmen und mit zu der Füllung geben.

Die Füllung mit den Gurken auf den Pfannkuchen verteilen, den Lachs dazu geben und mit Dill verfeinern, den Pfannkuchen einrollen und mit etwas klein geschnittenem Lachs dekorieren. Es passt frisch geriebener Meerrettich dazu, den man über den Pfannkuchen verteilt; das gibt dem Ganzen eine feine Schärfe.

Alexander Wulf am 30. Januar 2025