

Hier und heute

Pfannkuchen gefüllt mit Lachs, Crème fraîche und eingelegten Gurken

Spitzenkoch Alexander Wulf zaubert Pfannkuchen mit Lachs, Crème fraîche und eingelegten Gurken – ein raffiniertes Geschmackserlebnis!

Rezept

Pfannkuchen gefüllt mit Lachs, Crème fraîche und eingelegten Gurken

für circa 2-3 Personen

Zutaten Pfannkuchen

- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 120 g Mehl
- ½ TL Salz
- 5 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung

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.

Zutaten für die raffinierte Crème-fraîche-Füllung

- Räucherlachs, 2 Scheiben pro Pfannkuchen
- 200 g Crème fraîche
- Salz Pfeffer
- Saft von einer Zitrone
- 1 Bund Dill, kleingeschnitten
- Msp. Knoblauch
- Msp. Chili, kleingeschnitten
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 8 Sherry-Tomaten, kleingeschnitten

Zubereitung

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

Zutaten für eingelegte Gurken

- 100 ml Essig
- 50 g Zucker
- 1 TL Senfkörner
- Salz, Pfeffer
- 1 Chili
- 4 Gurken, kleingeschnitten und mit Salz mariniert
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zehe Knoblauch, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Dill, getrocknet
- 1 Schalotte, kleingeschnitten

Zubereitung

Die Schalotten mit Essig und Zucker aufkochen und für 10 Minuten köcheln lassen, alle anderen Zutaten dazu geben und kurz einkochen, die Gurken auf ein Sieb geben und mit

Hier und heute



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 dazugeben und mit Dill verfeinern, den Pfannkuchen einrollen und mit etwas kleingeschnittenem Lachs dekorieren. Es passt frisch geriebener Meerrettich dazu, den man über den Pfannkuchen verteilt, das gibt dem Ganzen eine feine Schärfe.