

Pfannkuchen Rezepte

Räucherlachs Im Eierpfannkuchen Mit Stangenspargel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Lachs, Spargel

1 kg	Spargel	150 ml	Milch
320 g	Lachs, geräuchert	4	Ei(er)
100 g	Crème fraîche		Salz
1 Bund	Schnittlauch	1/2	Zitrone
1 Bund	Estragon		Zucker
100 g	Mehl		Pfeffer, weiß

Den Spargel sorgfältig schälen. Einen passenden, flachen Topf aufstellen (drei Finger hoch mit Wasser gefüllt), recht kräftig abschmecken mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft. Den Räucherlachs in sehr dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch und Estragon waschen, abtrocknen und fein hacken. Zwei Eier hart kochen. Eiweiß und Eigelb trennen und beides in kleine Würfelchen hacken.

Für den Pfannkuchenteig das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch unterrühren, dann 2 Eier mit unterziehen, mit etwas Salz würzen. Den Schnittlauch zugeben. Den Estragon zu der Creme fraîche geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

In einer mittelgroßen Pfanne 4 dünne Pfannkuchen backen. Etwas abkühlen lassen und sie mit der Creme fraîche gleichmäßig bestreichen. Den Räucherlachs ebenfalls gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen, sie dann möglichst fest rollen. Den Spargel in das kochende Wasser geben, nach Geschmack 7 bis 10 Min. köcheln lassen. Direkt auf die Teller verteilen, mit dem Eiweiß und Eigelb bestreuen, die Räucherlachs-Pfannkuchen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und an den Spargel anrichten.

:Zubereitungszeit: 45 Minuten

:Schwierigkeitsgrad: normal