



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

Herzhafte Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuter-Creme

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

3 Eier
5 gehäufte Esslöffel Küchenstolz Mehl
150 ml Landfein Milch
50 ml Surf Mineralwasser mit Kohlensäure
eine Prise Salz, wenig Pfeffer und Paprika
etwas Pflanzenöl zum Ausbacken der Pfannkuchen

Füllung:

frische Kräuter der Saison (Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Frühlingszwiebeln etc.)
200 g Landfein Creme Fraiche
200 g Cremisée Kräuterfrischkäse
etwas frisch gepresster Zitronensaft
etwas Dill
300 g Fjordkrone Norwegischer Räucherlachs
etwas Eisbergsalat, grob zerschnitten oder Rucola
dünne Salatgurkenscheiben



Zubereitung:

Zutaten für den Teig zu einer cremigen Masse schlagen, 15 Minuten quellen lassen. In Öl 4 sehr dünne Pfannkuchen ausbacken, abkühlen lassen.

Gewaschene Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln grob zerkleinern. Creme Fraiche und Kräuterfrischkäse verrühren, mit Zitronensaft abschmecken.

Pfannkuchen mit der Kräuter-Creme bestreichen, darauf Eisbergsalat, frische Kräuter und Gurkenscheiben geben und mit Räucherlachs belegen. Pfannkuchen straff aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 3 Stunden kühlstellen.

Pfannkuchenrollen aus der Folie nehmen, mit einem scharfen Messer schräg in beliebig starke Portionsstücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit Salat, Gurke und Dill reichen.

Guten Appetit!