

Lachs- und Speck-Pancakes mit Meerrettich-Creme

Für 2 Personen

200 g Räucherlachs	3 Sch. geräuch. Bauchspeck, dünn	1 Salatgurke
1/2 Stange Meerrettich	1 Ei	100 g Frischkäse
250 ml Buttermilch	Butterschmalz	1 EL Honig
200 g Mehl	1 Pk. Backpulver	Salz

Das Ei aufschlagen und dann zusammen mit der Buttermilch, dem Mehl, einem halben Päckchen Backpulver, dem Honig und etwas Salz verrühren. Das Ganze kurz quellen lassen. Den Meerrettich schälen und etwas reiben. Anschließend den Frischkäse mit einem Esslöffel Meerrettich vermengen. Anschließend den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und langsam die Pancakes mit einem Durchmesser von etwa zehn Zentimetern ausbacken. Eine Pfanne mit dem Bauchspeck erhitzen und diesen knusprig anbraten. Dann auf jeden Pancake etwa einen Teelöffel Meerrettich-Crème geben und einige mit einer Scheibe Räucherlachs und andere mit dem Speck garnieren. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden, dann die Pancakes mit jeweils einer Gurkenscheibe dekorieren. Die Lachs- und Speck-Pancakes mit der Meerrettich-Crème auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Zorn am 17. Januar 2012