

Pikante Pfannkuchen-Röllchen, Lamm-Spieße und Salat

Für zwei Personen

250 g Speckscheiben	2 Lammfilets	2 Scheiben Toastbrot
250 g Greyerzer	100 g Emmentaler	1 Spitzkohl
1 Kopfsalat	2 Rispen Mini-Strauchtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Oregano
1 Bund Thymian	250 g Mehl	2 Eier
1 TL Senf	200 ml Sahne	500 ml Milch
Essig, Öl	Puderzucker, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken. Einen breiten Topf mit Salzwasser erhitzen. Vom Spitzkohl einige Blätter abtrennen, im heißen Wasser blanchieren und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne ausbraten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Den Käse klein häckseln. Etwas Sahne in eine Auflaufform geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Kräuter zupfen und ebenfalls fein hacken. Die Pfannkuchen ausbreiten und darauf jeweils eine Lage Spitzkohl legen. Anschließend die Speckwürfel und den Käse darauf verteilen. Nun mit der Zwiebel, dem Knoblauch und Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufrollen und in vier gleichmäßige Stücke schneiden. Die Röllchen nun hochkant in die Auflaufform stellen und anschließend für zehn Minuten in den Ofen geben. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und in der heißen Pfanne braten. Anschließend auf die Holzstäbchen spießen. Das Toastbrot mit einem Nudelholz auswälzen und in ein Förmchen geben. Anschließend mit in den Ofen geben. Die Tomaten waschen. Eine Pfanne mit dem Puderzucker erwärmen und die Tomatenrispen darin glasieren und abschmecken. Einige Blätter vom Kopfsalat entfernen, waschen und trocken schleudern. Aus Öl, etwas Essig, dem Senf, ein paar restlichen Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Das Dressing mit dem Salat vermengen. Anschließend den Salat in das ausgebackene Toastbrot-Schälchen füllen. Die pikanten Pfannkuchen-Röllchen, die Lammspieße und den Salat mit den glasierten Mini-Strauchtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nöbner am 17. Dezember 2013