

Spinat-Pfannkuchen, Räucher-Forelle, Zitronen-Dill-Creme

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen:

60 g Blattspinat	1 Zwiebel	120 ml Milch
80 g Mehl	3 Eier	Muskat
2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Fisch:

1 Räucherforellenfilet, à 150 g

Für die Zitronencreme:

150 g Crème-fraîche	1 Zitrone	Dill, Salz, Pfeffer
---------------------	-----------	---------------------

Die Zwiebel abziehen, kleinhacken und in etwas Pflanzenöl anbraten. Den Spinat waschen, trockenschleudern und mit in die Pfanne geben und nur leicht angaren und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebelstücke und die Hälfte des Spinats mit der Milch pürieren. Ein Ei trennen und das Eigelb zu der Masse geben. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Zwei komplette Eier und das Mehl untermengen, zu einem glatten Teig verrühren und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die zweite Hälfte des Spinats kleinschneiden und untermengen. Anschließend den Teig 20 Minuten gehen lassen. Für die Crème die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Dill feinhacken. Die Crème-fraîche mit dem Zitronensaft, etwas Schalenabrieb und Dill vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse kaltstellen. Die Forelle in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und den Teig portioniert von beiden Seiten goldgelb braten. Die Spinatpfannkuchen mit der Räucherforelle und der Zitronencreme auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Neßler am 04. November 2014