

# Lachs im Pfannkuchen mit Senf-Dill-Soße, Salat-Bouquet

**Für zwei Personen**

**Für den Pfannkuchen:**

100 g Mehl	150 ml Milch	3 Eier
150 g Butter	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

**Für den Lachs:**

1 Lachsfilet ohne Haut à 250 g	1 Orange	2 Zitronen
30 ml Wodka	1 TL brauner Zucker	1 TL Pfefferkörner
1 TL feines Salz		

**Für die Füllung:**

100 g Blattspinat	150 g Frischkäse	100 g Schmand
1 Stange Meerrettich à 5 cm	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz, Pfeffer

**Für die Senf-Dill-Sauce:**

200 g Crème-fraîche	2 EL scharfer Senf	2 EL süßer Senf
1 EL Honig	4 Zweige Dill	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

1 Römersalat	100 g Endiviensalat	70 g Rucola
$\frac{1}{4}$ Honigmelone	6 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Pfannkuchen Milch, Eier, Mehl und Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig aufmixen. In einer heißen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pfannkuchen darin beidseitig goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Lachs diesen waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lachs in einer Beizlake aus Wodka, Zucker, Salz und angedrücktem Pfeffer circa 25 Minuten einlegen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Topf beschweren.

Für den Salat die Salate putzen, zupfen, waschen und trockenschleudern. Melonen halbieren, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Salat und Melonen mischen. Essig und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darunter schlagen. Salat auf Tellern anrichten und Vinaigrette darüber träufeln.

Die Füllung Frischkäse, Schmand, geriebenen Meerrettich und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die erkalteten Pfannkuchen mit der Frischkäsemischung bestreichen und mit Blattspinat belegen. Gebeizten Lachs darauf verteilen und kompakt zusammenrollen.

Die mit gebeiztem Lachs gefüllten Pfannkuchen mit Senf-Dill-Sauce und Salatbouquet auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 25. Oktober 2016