

# Dreierlei gefüllte Pfannkuchen mit Rucola

## Für zwei Personen

### Für den Pfannkuchen:

60 ml Buttermilch	3 Eier	1 Messerspitze Natron
1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Babyspinat
100 g Frischkäse	Salz	Pfeffer

### Für die Füllung:

200 g Lachsfilet	3 Scheiben Bacon	2 Limetten
1 Zitrone	3 EL Walnussöl	2 EL Ahornsirup
1 rote Paprika	1 Scheibe Edamer	1 Scheibe Kochschinken
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

75 g Rucola	75 g gelbe Kirschtomaten	75 g rote Kirschtomaten
1 Zitrone	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

200 ml Pflanzenöl	1 TL Senf	1 Zitrone
1 Ei	Salz	Pfeffer

### Für den Pfannkuchen:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Eier aufschlagen und mit Buttermilch und Natron zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie würzen. Etwas Schnittlauch für die Mayo aufheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und in den Ofen geben. Wenn das Ei gestockt ist, den Teig aus dem Ofen nehmen.

Friskkäse mit 4 TL Mineralwasser cremig rühren, mit Salz, Limettenschale abschmecken.

### Für die Füllung:

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Lachsdressing Limetten und Zitrone auspressen. Saft mit Walnussöl und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs in Scheiben schneiden und in Flüssigkeit marinieren. Etwas vom Dressing für den Rucola aufheben.

Bacon im Ofen ausbacken und nach dem Abkühlen in kleine Krümel zerbröseln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Pfannkuchen mit Frischkäse bestreichen, Lachs und etwas Rucola drauflegen und eng aufrollen. Den zweiten Pfannkuchen mit Bacon und Paprika einrollen. Die dritte Rolle mit Käse und Schinken füllen und ebenso aufrollen. Rollen schräg aufschneiden.

### Für den Salat:

Tomaten waschen und halbieren. Rucola abrausen und trockenwedeln.

Zitrone halbieren und auspressen. Das Dressing von oben gegebenenfalls mit Zitronensaft und Olivenöl strecken. Und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola damit marinieren und Tomaten unterheben.

### Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Aus Öl, 1 TL Zitronensaft, Senf und Ei mit Hilfe eines Stabmixers eine Mayonnaise erstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von dem zur Seite gestellten Schnittlauch unterheben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kiesewetter am 16. März 2021