

# Mohn-Palatschinke mit Zitronen-Quark und Erdbeeren

## Für zwei Personen

### Für die Palatschinken:

125 ml Milch	50 g Mehl	1 Ei (Größe M)
13 g gemahlener Mohn	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	20 g Butter
1 Prise Salz	Butterschmalz	

### Für den Zitronen-Quark:

1 Limette	125 g Magerquark	25 ml Milch
25 ml Sahne	1 Blatt weiße Gelatine	80 g Zucker
Eiswasser		

### Für die Erdbeeren:

400 g Erdbeeren	50 g schw. Johannisbeergelee	Melisse
-----------------	------------------------------	---------

### Für die Palatschinken:

Das Mehl mit Milch, Ei, Zucker, Mohn und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. Butter erhitzen und flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Pürierstab glatt mixen. Daraus 6-8 dünne Palatschinken in einer Pfanne mit Butterschmalz backen. Palatschinken anschließend kurz im Tiefkühler auskühlen lassen.

### Für den Zitronen-Quark:

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und danach über dem Herd schmelzen lassen. Quark und Zucker hinzufügen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limettenschale zur Quarkmischung hinzufügen. Nicht zu lange stehen lassen und schnell verrühren. Die Schüssel danach ins Eiswasser stellen. Danach Sahne und Milch zugeben, falls die Quarkmasse zu fest ist. Nochmal mit dem Mixstab glatt mixen. Quarkcreme auf abgekühlte Palatschinken streichen und langsam einrollen. Kurz in den Tiefkühler geben, damit die Creme fest wird und man die Palatschinken zum Schluss schön anschneiden kann.

### Für die Erdbeeren:

Die Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und halbieren. Vom Grün befreien. Erdbeeren mit dem Johannisbeergelee in eine Schüssel geben und die Erdbeeren damit marinieren. Melisse abbrausen und trockenwedeln.

Marinierte Erdbeeren auf Tellern anrichten, Palatschinken anschneiden und darauf geben. Mit Melisse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Mai 2020