

Buchweizen-Pfannkuchen mit Lachs-Tatar

Für 4 Personen

4 Stiele glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	2 TL Kapern
2 Cornichons	1 Schalotte	400 g Lachsfilet
2 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Tabasco	2 Eiweiß	80 g Buchweizenmehl
80 g dunkles Weizenmehl (1050)	200 ml Milch	4 Eigelb
3 EL Butterschmalz	150 g Crème-fraîche	Forellenkaviar

Kräuter abspülen, trockenschütteln. Etwas Petersilie für die Dekoration beiseite legen. Übrige Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.

Kapern und Cornichons abtropfen lassen und fein hacken.

Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken.

Das Lachsfilet kalt waschen, gründlich trocken tupfen und mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden und durchhacken.

Gehacktes Lachsfilet mit den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichon und dem Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Für die Pfannkuchen das Eiweiß steif schlagen.

Die beiden Mehle in einer Rührschüssel mischen.

Milch, Eigelbe und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. So lange rühren, bis die Masse glatt und cremig ist (evtl. noch etwas mehr Milch zugeben).

Dann das geschlagene Eiweiß unterheben.

Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus je ca. 2 EL Teig kleine goldbraune Pfannkuchen ausbacken.

Das Lachstatar bis auf 4 TL, auf 8 Pfannkuchen verteilen. Je zwei Pfannkuchen übereinander schichten. Dann die übrigen Pfannkuchen auf die Pfannkuchen -Burger auflegen.

Darauf je 1 TL Tatar, je 1 TL Crème fraîche und etwas Forellenkaviar geben. Auf Tellern anrichten und mit Crème fraîche garnieren. Mit den übrigen Petersilienblättern garnieren und servieren.

Otto Koch am 09. August 2018