

Kräuter-Pfannkuchen mit Lauchgemüse

Für 4 Personen

1/2 Bund Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	6 Eier
250 g Mehl	200 ml Milch	Mineralwasser
80 g Parmesan	Salz	Pfeffer
Butterschmalz	300 g Lauch	150 ml Gemüsebrühe
70 ml Sahne	Muskatnuss	

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl und Milch vermischen und so viel Mineralwasser zugeben, dass ein leicht flüssiger Teig entsteht. Kurz quellen lassen.

In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben.

Eiweiß zu steifem Schnee aufschlagen. Zunächst Parmesan, dann Eischnee vorsichtig portionsweise unter den Teig heben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen im Backofen bei 60 Grad warmstellen.

Währenddessen Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Etwas Butterschmalz in einer weiteren, großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchgemüse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Pfannkuchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und das Lauchgemüse dazu reichen.

Vincent Klink am 04. Oktober 2018