

Pfannkuchen mit Pilzfüllung und Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Pfannkuchen:

250 g Mehl	350 ml Milch	3 Eier
Salz	1 EL flüssige Butter	Butterschmalz

Für die Pilze:

300 g Speisepilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Butter	Salz	Pfeffer
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	200 g Sahne
3 Zweige Liebstöckel	3 Zweige glatte Petersilie	

Den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 4. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die gebackenen Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Sauteuse Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch und die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen.

Liebstöckel und Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Sahne halbfest aufschlagen und zu den Pilzen geben, die Kräuter untermischen.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und den Schnittlauch untermischen

Die Pfannkuchen mit dem Pilzragout füllen und servieren. Dazu den Salat reichen.

Vincent Klink am 12. September 2019