

Pfannkuchen-Rolle mit einer Mangold-Ricotta-Füllung

Für 4 Personen

275 g Mehl	8 Eier	175 ml Sahne
175 ml Milch	150 ml Sprudelwasser	3 EL Butterschmalz
200 g Mangold, rot	150 g Ricotta	1 EL Butter
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	50 g Crème-fraîche
1 TL Dijon-Senf	8 Sch Schwarzwälder Schinken	0,5 Bund Blattpetersilie
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Pfannkuchen das Mehl sieben und zusammen mit der Milch, Sahne, vier Eiern und einem halben Teelöffel Salz einen Teig rühren. Dabei nach und nach das Sprudelwasser hinzugeben. Anschließend den Teig etwas ruhen lassen. Für die Füllung den Mangold putzen und waschen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig anschwitzen. Den Mangold dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Gemüse bei geschlossenem Deckel circa zwei Minuten dünsten, bis der Mangold zusammengefallen ist. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, mit dem Mixer pürieren und abkühlen lassen. Das Mangoldpüree mit dem Ricotta vermengen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nun vier Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ausbacken. Die übrigen Eier hart kochen. Danach die Eier pellen, das Eigelb heraus lösen und mit der Crème-fraîche und dem Senf verrühren. Anschließend mit Salz würzen. Die Pfannkuchen jeweils mit zwei Scheiben Schwarzwälder Schinken belegen, darauf die Mangoldmischung verteilen. Die Eigelbmasse mit einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle in dünnen Streifen in die Mitte der Pfannkuchen spritzen. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Abschließend die Pfannkuchen aufrollen, schräg aufschneiden, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 17. Juli 2010