

## Pancakes mit Lachs-Tatar und frittiertem Dill

### Für 2 Portionen

150 g geräucherter Lachs	1 Ei	150 g Mehl
200 ml Buttermilch	1 gestr. TL Backpulver	Butterschmalz
150 g Sauerrahm	1 Bund Dill	Schnittlauch
1 unbehandelte Zitrone	1 Prise Salz und Zucker	Pfeffer

Das Ei trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb, Mehl, Buttermilch, Backpulver und eine Prise Zucker in einer Schüssel verrühren. Dill fein hacken und mit dem geschlagenen Eischnee unter den Teig heben. Eine Pfanne mit Butterschmalz einfetten und aus dem Teig portionsweise Pancakes ausbacken. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Zitronenschale fein abreiben. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und mit dem Sauerrahm unterrühren. Neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Dill zupfen und kurz im Topf frittieren. Dill aus dem Topf nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, zu den Pancakes mit Lachstatar geben und servieren.

Steffen Henssler am 15. März 2013