

Räucherlachs – Rolle



Zutaten für 4 Portionen:

100 gr	Mehl
4	Eier
100 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
5 EL	Mineralwasser
150 gr	Schnittlauch
50 gr	Meerrettich
300 gr	Crème fraîche
300 gr	Räucherlachs in Scheiben

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Eier und Milch glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen und ca. 5 Minuten im Backofen erhitzen.

Das Mineralwasser in den Teig rühren. Das Backpapier mit Öl bestreichen. Den Teig auf die heisse, mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne giessen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 12 – 15 Minuten backen.

Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Den Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Den Pfannkuchen mit Meerrettich und 150 g Crème fraîche bestreichen. Mit Schnittlauch bestreuen. Den Lachs darauf verteilen und den Pfannkuchen von der Längsseite fest aufrollen.

Die Rolle in dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. 1 Klecks Creme fraîche draufgeben. Den Rest Creme fraîche dazu reichen. Dazu schmeckt gemischter Salat.