

Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln und Gravedlachs

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 175g Butter
 - 2 Eier
- 225ml Milch
- 125g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
 - ½ TL Salz
- 55g Frühlingszwiebeln, gehackt
 - Saft von 2 Zitronen
 - Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 1 Salatgurke
 - 125g Rucola
 - 16 Scheiben Gravedlachs

Zubereitung:

- 40 Gramm der Butter zerlassen und, sobald sie abgekühlt ist, in einer Schüssel mit den Eiern und der Milch gründlich verschlagen.
- 2) Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine zweite Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Nach und nach die Eiermilch zugießen, dabei ständig schlagen, bis die Mischung glatt ist. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 3) Eine beschichtete Pfanne erhitzen und 4 Esslöffel Pfannkuchenteig hineingeben. (Arbeiten Sie mit zwei Pfannen gleichzeitig, dann geht es schneller.) Jeden Pfannkuchen mit 1 Esslöffel gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen und etwa 2 Minuten backen, bis der Teig an der Oberfläche Blasen schlägt. Die Pfannkuchen wenden und fertig backen. Warm stellen, während Sie die restlichen Pfannkuchen zubereiten.
- 4) Den Zitronensaft in einem Topf erhitzen und die restliche Butter nach und nach in Stücken unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurke mit einem Sparschäler in lange Bänder schneiden.
- 5) Auf jeden Teller einen Pfannkuchen legen und mit einigen Rucolablättern bedecken. Je 4 Scheiben Gravlax darauf anrichten und dekorativ mit Gurkenbändern garnieren.
 - 6) Die Pfannkuchen mit der Zitronenbutter umträufeln und servieren.

Alternative Fische: Geräucherter Lachs, Schellfisch
Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team