

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 ml	Milch
150 g	Mehl
2 Stk.	Eier
Prisen	Salz
100 g	geröstete Kürbiskerne
1 EL	Butter
120 g	Crème fraîche
120 g	Frischkäse, natur
400 g	Lachsforellen, geräuchert (Fisch)
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Dill
250 ml	Sauerrahm
	frische Kräuter
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	Knoblauch
	Blattsalate
	Essig
	Öl

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von geräucherter Lachsforelle können auch diverse andere heimische Räucherfische verwendet werden.



Andrea Eder

Seminarbäuerin in Kärnten

Geräucherte Lachsforelle im Kürbispalatschinkenmantel mit Kräuterdip



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Palatschinkenteig:

- Milch, Mehl, Eier, Salz und gehackte, geröstete Kürbiskerne verrühren und in zerlassener Butter dünne Palatschinken herausbacken.

Räucherlachsfülle:

- Fein geschnittene Lachsforelle mit Crème fraîche und Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill würzen.
- Lachsforellenfülle gleichmäßig auf die Palatschinken aufstreichen und einrollen. Röllchen schräg halbieren und mit marinierten Blattsalaten und Kräuterdip anrichten.

Kräuterdip:

- Sauerrahm, fein gehackte Kräuter, Zitronensaft, Salz und Knoblauch verrühren.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Genuss mit heimischen Fisch