

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

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Genuss mit heimischen Fisch

Geräucherte Lachsforelle im Kürbispalatschinkenmantel mit Kräuterdip

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.