

Frisch gekocht
Mittwoch, 29. März 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Österreichische Tortillas

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

Für die Palatschinken: 180 g Erdäpfel (mehlige Sorte, gekocht und gepresst), 125 g glattes Mehl, 4 Eier, 125 ml Milch, Prise Salz, Butterschmalz und Butter für die Pfanne.

Für die Garnitur: 240 g gehackte Räucherforelle, 240 g Roastbeef, 50 g gehackter eingelegter Ingwer, ½ Salatgurke, 150 g gekochte rote Rübe, 2 EL Senf, 1 TL Ahornsirup, 1 TL gehackte Dille, 125 ml Obers, 1 EL frisch geriebenen Kren, 125 ml Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Vogerlsalat, Daikon-Kresse, weiße Balsamicodressing*.

Zubereitung

Für die Füllungen, bzw. Garnituren die rote Rübe fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Senf-Kräuter-Sauce Senf mit Ahornsirup und frisch gehackter Dille vermengen. Die geräucherte Forelle klein hacken und mit 1 Esslöffel Sauerrahm vermengen. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden, danach in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gurke fein raspeln, salzen und danach ausdrücken.

Das Obers aufschlagen und mit dem frisch geriebenen Kren vermengen, mit Salz abschmecken.

Den Vogerlsalat marinieren, z.B. mit etwas weißem Balsamicodressing.

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl gut verrühren. Mit Milch verdünnen, salzen und mit den gepressten Erdäpfeln vermischen; 15 Minuten rasten lassen.

Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen, den Teig dünn eingießen. Palatschinke beidseitig backen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Palatschinken zu Rollen formen. Je eine auf den Teller geben, mit etwas Sauerrahm dekorieren. Die Garnituren – Räucherforelle, Roastbeef, rote Rübe, Ingwer, Gurke, Senf-Kräuter-Sauce, Oberskren, Vogerlsalat und Kresse - rundherum anrichten; der Rest kommt in die Mitte des Tisches.

*Weißes Balsamicodressing:

150 g weißer Aceto, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xantana, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl