

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kräuterpalatschinken, Schafskäse, Löwenzahn

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Eier, 80 ml Schlagobers, Salz. Für die Fülle: 3 Jungzwiebeln, 2 EL Butter, 200 g Spinat, 200 g Frühlingskräuter (z.B. Gundelrebe, Bärlauch, Giersch, Taubnessel), Salz, Pfeffer, 200 g geräucherter Schafskäse; 200 g Schafjoghurt, 4 EL Olivenöl, 6 EL Apfelbalsam-Essig, 100 g Löwenzahn, Radieschen, 50 ml Gemüsefond.

Außerdem: Löwenzahnblätter oder –blüten, 1 Eiklar, glattes Mehl, Fett zum Frittieren, Salz.

Zubereitung

Für die Ei-Palatschinken Eier und Schlagobers mit Salz glatt rühren. In einer beschichteten Pfanne 8 dünne Palatschinken backen.

Für die Fülle Jungzwiebel fein schneiden, Spinat und Kräuter grob schneiden. Butter aufschäumen, Jungzwiebel darin anschwitzen. Spinat und Kräuter dazugeben, mit einem Schuss Wasser ablöschen, 1 bis 2 Minuten schmurgeln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schüssel auskühlen lassen.

2-3 EL Fülle in die Mitte jeder Palatschinken geben. Links und rechts einschlagen und einrollen. Mit dem Rand nach unten in eine Form setzen. 50ml Gemüsefond in die Form gießen, mit geräuchertem Schafskäse bestreuen und 20 Minuten im Rohr bei 160 °C Umluft backen.

Schafjoghurt glatt rühren. Radieschen vierteln, Löwenzahn putzen. Die Radieschen mit dem Apfelbalsam-Essig und dem Olivenöl marinieren und den Löwenzahn unterheben. Eiklar cremig aufschlagen, Löwenzahnblätter durch glattes Mehl ziehen, danach in Eiklar und Mehl wenden. In Öl bei 160 °C goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Palatschinken auf Teller setzen, mit einem Klecks Joghurt, Löwenzahn und Radieschen anrichten, mit frittiertem Löwenzahn bestreuen.