



Katja Kraher

Pfannkuchen mit Lachscreme, fruchtigem Blattspinat und Krabben

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfannkuchen:

200 g Mehl
4 Eier
400 ml Milch
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Öl in der Pfanne heiß werden lassen und portionsweise die Pfannkuchen darin ausbacken.

Für die Creme:

125 g Stremellachs
300 g Crème fraîche
½ Zitrone
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern. Mit der Crème vermengen. Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Dill hacken und untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

200 g Blattspinat
1 Karotte
½ Mango
1 Limette
1 Frühlingszwiebel
1 Prise Chilipulver
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen und trocken schleudern. Saft der Limette auspressen. Karotte schälen und in Stifte hobeln. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl und Limettensaft in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und die Karotten dazugeben. Mit Chili und Salz würzen und den Spinat unterheben.

Mango schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Unter den fertigen Spinat geben.

Für die Krabben:

200 g Nordseekrabben

Pfannkuchen mit Ringen ausstechen. Die Crème und den Spinat darauf setzen und als Topping die Krabben darauf geben und servieren.