Pfannkuchen mit Meerrettich-Lachs-Füllung

Zutaten für 4 Pfannkuchen

6 EL Mehl	zusammen mit
3 frische Eier	
20 ml Mineralwasser (sprudelnd)	
3 TL zerlassene Butter	
1 Prise Salz	
Pfeffer und Muskat	und
2 EL Schnittlauch	zu einer dicken Paste verarbeiten. Dann
lauwarme Milch	zugeben, bis der Teig die richtige Pfannkuchen-Konsistenz hat. Den Teig etwa 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit von
1 - 2 Stielen frischer Dill	die Blättchen abzupfen und fein schneiden. In einer Schüssel mit
1-2 TL Sahnemeerrettich	
2 EL Joghurt	und etwas
Pfeffer	mischen.
100 g Räucherlachs als Variante: 100 g Nordseekrabben oder 80 g Parmaschinken	klein schneiden und in die Joghurt-Meerrettich-Mischung geben. Den Pfannkuchenteig noch einmal kurz umrühren, evtl. noch etwas Milch zugeben, 4 Pfannkuchen ausbacken und kurz abkühlen lassen. Die Lachs-Joghurt-Mischung auf den Pfannkuchen verteilen, diese fest zusammenrollen und mindestens 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren, die Pfannkuchen schräg in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und mit Zitronenscheibe, einem Klecks Sahnemeerrettich und einem Dillsträußchen servieren.

Das passt dazu: gut gekühlter herber Sekt oder Weißwein.

Das erste Mal zubereitet: Sommer 2003