

Pfannkuchen Rezepte

Gebeiztes Lamm Im Pfannkuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beize, Fleisch, Hauptspeise, Lamm, Pfannkuchen, Ragout

1	kg	Lammfleisch (Schulter oder - Keule)	3	Eigelb
250	ml	Kefir	80	g Crème fraîche
70	g	Bacon	1	Essl. Meaux-Senf
6		Schalotten	1	Essl. Walnussöl
1	Essl.	Schmalz	1	Zitrone, Saft
		Salz, schwarzer Pfeffer	1	Bund Sauerampfer
1		Flasche trockener Weißwein	100	g Spinat
500	ml	Lammfond	1	Bund Estragon

Pfannkuchen:

4		Eier	50	g Weizenmehl
400	ml	Milch	80	g Butter
150	g	Vollkornmehl		Salz, Muskat

Außerdem:

1		Lauch	4	Zweige Estragon
		Salz		

Das Lammfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Den Kefir darüber geben und über Nacht beizen. Am nächsten Tag das Lamm aus der Beize nehmen und von dem Kefir befreien. Bacon und Schalotten fein würfeln und mit etwas Schmalz goldgelb rösten. Lamm zufügen und würzen. Mit dem Weißwein und dem Fond auffüllen. 40 Minuten sanft köcheln lassen. Vollkornmehl und Weizenmehl in eine Schüssel geben. Eier und die Milch verrühren und in das Mehl rühren. Die Butter verlaufen lassen und ebenso wie die Gewürze zu dem Teig geben. Diesen fertigen Teig 1 Stunde quellen lassen und danach durch ein Sieb passieren. Lauch zu langen Bändern schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken. Nach der Garzeit des Fleisches das Eigelb mit der Creme fraiche, Senf, Öl und Zitronensaft vermengen und unter ständigem Rühren zu dem Ragout geben. Vom Feuer nehmen und durch das Eigelb leicht binden lassen. In einer beschichteten Pfanne dünne und große Pfannkuchen ausbacken. Sauerampfer und Spinat in feine Streifen schneiden und den Estragon abpflücken. Das geschnittene Grün erst kurz vor dem Servieren zu dem Ragout geben. Auf den Teller etwas Ragout und Soße geben. In die Mitte des Pfannkuchens etwas von dem fertigen Ragout geben. Pfannkuchen mit dem Lauch zubinden und den Estragon oben hineinstecken. Dieses Päckchen auf den Teller setzen und servieren.