

Vincent Klink
Pfannkuchen mit Pilzfüllung und
Endiviensalat

Donnerstag, 12. September 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche, Vegetarisch



Zutaten:

Für den Salat

1	Endiviensalat
1/2 Bund	Schnittlauch
3 EL	Weißweinessig
2 TL	scharfer Senf
50 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

Für die Pfannkuchen

250 g	Mehl
350 ml	Milch
3	Eier
etwas	Salz
1 EL	flüssige Butter
etwas	Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Pilze

300 g	Speisepilze (z. B. Kräuterseitlinge, Champignons)
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
40 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
300 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Speisestärke
200 g	Sahne
3 Zweige	Liebstockel
3 Zweige	glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.
2. Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen.
3. Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.
5. Die gebackenen Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen warmhalten.
6. Die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

7. In einer Sauteuse Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch und die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen.
9. Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Die Sahne halbfest aufschlagen und zu den Pilzen geben, die Kräuter untermischen.
11. Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.
12. Den Salat mit dem Dressing anmachen und den Schnittlauch untermischen
13. Die Pfannkuchen mit dem Pilzragout füllen und servieren. Dazu den Salat reichen.

Pro Portion: 736 kcal / 3079 kJ

60 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 47 g Fett