

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 25.05.2021****Galette (Buchweizenpfannkuchen) mit Lachs und Frischkäse****Für 4 Personen****Zutaten****Für den Teig**

200 g Buchweizenmehl
40 g Weizenmehl
370 ml Wasser
1 Ei (Größe M)
5 g Salz
40 g Butter, flüssig

Für Frischkäse und Lachs

150 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Dill
0,5 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
2 EL Senf (Dijon, grob oder fein)
200 g Räucherlachs dünn geschnitten
Salz
Zucker

Zubereitung

1. Buchweizenmehl, Weizenmehl, Wasser, Ei, Salz und 20 g Butter zu einem glatten Teig verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen (evtl. nach dem Ruhen noch etwas Wasser zugeben, falls der Teig zu zähflüssig ist)
 2. Übrige Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig nacheinander sechs dünne Crêpes backen. Herausnehmen, evtl. auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 3. Crêpes aufeinanderlegen und abgedeckt abkühlen lassen.
 4. Inzwischen Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
 5. Frischkäse mit Zitronensaft und -schale, Senf, Salz, etwas Zucker sowie den Kräutern verrühren.
 6. Fünf Crêpes mit der Frischkäsecreme dünn bestreichen, jeweils mit etwas Räucherlachs belegen und aufeinandersetzen. Mit dem sechsten Crêpe beenden. Mindestens 2 Stunden kühlen.
- Nach Belieben mit etwas Creme, Zitronenscheibe und etwas Forellen- oder Lachskaviar dekorieren. Mit sehr scharfem Messer oder Elektromesser aufschneiden.