

Lachstartar mit Buchweizenpfannkuchen



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

für das Tartar

- 700g frischer Lachs
- feingeschnittene Chalotten oder Zwiebelwürfel
- Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander
- Zitronensaft
- gehackter Dill
- Olivenöl

für die Buchweizenpfannkuchen

- 20g Germ
- 125g Milch
- 125g Mehl
- 100g Buchweizenmehl
- 3 Eier
- 5g Salz
- 5g Zucker
- Butterschmalz zum ausbacken

Zubereitung:

Den Lachs in feine Stücke schneiden. Mit allen anderen Zutaten zu einem schmackhaften Tartar mischen.

Für die Pfannkuchen den Germ in der lauwarmen Milch auflösen und das Mehl einrühren. An einem warmen Ort aufgehen lassen. Dann die restlichen Zutaten einrühren. Sollte der Teig zu dick sein kann man noch etwas Milch zugeben. Das Butterschmalz erhitzen und kleine Pfannkuchen herausbacken. Das Lachstartar auf den Pfannkuchen anrichten.

Man kann sie so pur essen oder mit einem grünen Salat und abgeschmeckter Creme Fraiche.