

# Palatschinken gefüllt mit Räucherlachs und Sauerrahm-Senfsauce

## Zutaten:

### Grundrezept Palatschinken (für 4 Portionen):

120 g Weizenmehl (glatt)  
4 Eier  
eine Prise Salz  
ca. 250 ml Milch  
etwas Butter oder besser: Butterschmalz

### Zutaten für die Füllung:

200 g Räucherlachs  
3 TL Dille (frisch oder tiefgefroren)  
125 g Sauerrahm  
1 TL scharfen Senf  
1 TL Honig  
Salz und Pfeffer



## Und so wird's gemacht:

1. Sauerrahm in eine Schüssel stürzen und mit einer Gabel glattrühren
2. Ordentlich salzen und pfeffern; die gehackte Dille zugeben
3. Honig und Senf einrühren und beiseite stellen
4. Mehl in eine saubere, größere Schüssel streuen und mit einer Prise Salz würzen
5. Eier und Milch zugeben
6. Zutaten mit dem Schneebesen verrühren bis keine Mehlklümpchen mehr sichtbar sind
7. Bratpfanne auf mittlere Hitze aufheizen und ein kleines Stück zergehen lassen
8. Teig eingießen und gleichmäßig in der Pfanne verteilen
9. Sobald die Palatschinken „Blasen werfen“, einmal wenden und goldgelb backen
10. Fertige Palatschinken dünn mit Senfsauce bestreichen und mit Räucherlachs belegen
11. Einrollen, in der Mitte schräg halbieren und mit einem Klecks Sauce anrichten
12. Dazu schmeckt: Endiviensalat mit Kürbiskernöl-Dressing