

Christian Lohse: Kochschinken-Pfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffel-Salat

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/christian-lohse-kochschinken-pfannkuchen-mit-

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kochschinken-Pfannkuchen:

- 8-10 Scheiben Kochschinken
- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- Reichlich Butter

Zubereitung:

Das Mehl mit der Milch mixen und dann die Eier unterrühren. Der Teig soll recht flüssig sein. Den Kochschinken durch den Teig ziehen und in einer Pfanne in reichlich Butter ausbacken.

Für die Zwiebelringe:

- 2-3 Zwiebeln
- etwas Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anrösten.

Für den Mayonnaise-Kartoffel-Salat:

- 4-6 mehligkochende Kartoffeln
- etwa ½ Glas Senf
- 2-3 Eigelb
- ½ l Sonnenblumenöl
- Sea Salt (Pyramidensalz)
- Schwarzer Pfeffer
- Geflügelbrühe
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- Cornichons

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Den Senf (Menge nach Geschmack) zu den Eigelben geben und gut durchrühren. Das Ganze mit Sonnenblumenöl aufgießen, mit dem Schneebesen aufschlagen und nach Geschmack mit der Geflügelbrühe würzen. Zwiebeln, Cornichons und die Petersilie kleinschneiden, mit den Kartoffelscheiben in die Mayonnaise geben und alles vermengen.

Anrichten:

Die Pfannkuchen und den Mayonnaise-Kartoffel-Salat auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen belegen.

Rezept: Christian Lohse

Quelle: Kerners Köche 11.11.2017