



Hauptspeise: Christian Lohse

Kochschinkenpfannkuchen mit Mayonnaise-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

Für den Mayonnaise-Kartoffelsalat:

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

Die Kartoffeln kochen, abgießen und schälen.

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.

Die Zwiebeln, die Cornichons und die Petersilie klein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Mayonnaise geben und vermengen.

Für die Kochschinkenpfannkuchen:

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

Das Mehl mit der Milch mixen und im Anschluss die Eier unterrühren. Die Zutaten so dosieren, dass die Konsistenz des Pfannkuchenteiges recht flüssig ist.

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

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

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