

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2023** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Kurt Kolf**

**Überbackener Pfannkuchen mit Champignon-Lauch-Füllung und Feldsalat mit Balsamico-Cherrytomaten und Himbeer-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

250 g kleine braune Champignons  
 2 Stangen Lauch  
 200 g Schmand  
 1 TL Steakgewürz  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Champignons in Öl anbraten. Lauch in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Steakgewürz würzen. Schmand dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nochmal abschmecken.

**Für die Pfannkuchen:**

2 Eier  
 100 ml Milch  
 200 g Gouda am Stück  
 100 g Mehl  
 100 ml Öl  
 1 Prise Zucker  
 1 Prise Salz

Eier mit Mehl, Zucker, Salz und Milch zu einem Teig verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und zu Pfannkuchen ausbacken. Auf Küchenpapier legen.

Die Pfannkuchen mit der Füllung belegen und einrollen. Käse darüber reiben und bei 200 Grad im Backofen überbacken.

**Für den Salat mit Tomaten und Vinaigrette:**

50 g Feldsalat  
 4 Cherrytomaten  
 50 g Himbeeren  
 10 g Pinienkerne  
 2 EL Olivenöl  
 2 EL Balsamicoessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Balsamico, Pfeffer und Salz mit den Himbeeren zu einem Dressing verquirlen. Feldsalat in einer Schüssel anrichten und das Dressing darüber geben. Pinienkerne in der Pfanne anrösten und darüberstreuen.

1 Esslöffel Balsamico Essig mit 1 Esslöffel Olivenöl vermischen, mit einer Einwegspritze aufziehen und vorsichtig in die Tomaten füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.