# Bärlauch-Pfannkuchen-Rouladen

**Zutaten (für vier Portionen):**

**Kartoffel-Bärlauch-Masse**
200 g mehligkochende Kartoffeln
Muskatnuss
1-2 EL Bärlauch-Butter (alternativ Kräuterbutter)
50-150 ml Milch

**Rauchfisch-Bärlauch-Masse**
200 g Rauchforelle
1 Bund Bärlauch
2-3 EL Creme fraîche
1 TL Sahne-Meerrettich
Salz, Pfeffer
1 Zitrone (unbehandelt)

**Pfannkuchen**
150 g Mehl
190 ml Milch
50 g Bärlauch-Butter (alternativ Kräuterbutter)
1 TL Backpulver
Salz, Pfeffer
3 Eier

**Sowie**
1 Bund Bärlauch
100 g Rauchforelle

**Zubereitung (40 Minuten, ohne Garzeiten):**

Für die Kartoffel-Bärlauch-Masse die Kartoffeln schälen, würfeln und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Sie dann abschütten und ausdampfen lassen. Muskatnuss und Bärlauch-Butter zu den Kartoffeln geben und zu einem feinen Püree stampfen, hierbei Milch nach Bedarf zugeben, um eine besonders cremige Konsistenz zu erzielen.

Für die Rauchfisch-Bärlauch-Masse die Rauchforelle grob zerkleinert zusammen mit Bärlauch Creme fraîche, Sahne-Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -saft in einen Mixbecher geben. Zu einer homogenen, streichfähigen Masse pürieren, bei Bedarf die Konsistenz über die Zugabe von weiterer Creme fraîche steuern.

Für die Pfannkuchen die Bärlauch-Butter zerlassen und zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mixbecher geben. Mithilfe eines Pürierstabs zu einem glatten Teig mixen. Aus diesem in einer beschichteten Pfanne gleichmäßige Pfannkuchen ausbacken. Nach Geschmack hierbei ganze Bärlauch-Blätter mit in den noch flüssigen Teig geben, um grüne Ornamente zu erzeugen.

Dann die Pfannkuchen füllen, sie hierzu großzügig mit einer der beiden Massen bestreichen, die Fisch-Variante zusätzlich noch mit etwas fein gezupfter Rauchforelle belegen. Unter leichter Spannung aufrollen, in dicke Scheiben schneiden und nach Geschmack mit Zahnstochern oder Schaschlik-Spießen kunstvoll fixieren.

**Nährwerte pro Portion:**

485 kcal – 24 g Fett – 29 g Eiweiß – 40 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist pescetarisch.**