

# *Palatschinkensalat*

## *mit Wildterriner*

PALATSCHINKEN



**ZUTATEN**

Pikanter Palatschinkenteig 1  
(s. S. 26), oder jeder andere  
beliebige Teig  
Öl zum Backen

100 g fein gehackte Nüsse  
für den Teig

80 g Kräuter und/oder Vogerlsalat  
gekochte Zuckerschoten nach  
Belieben

Salz und Pfeffer

Himbeeressig und Walnussöl

Schwarze Nüsse und/oder Walnüsse  
nach Belieben als Garnitur

Schuss Nussöl

**FÜR DIE TERRINE**

(siehe dazu Tipp oder fertige  
Terrine)

1 kg mageres Reh- oder  
Hirschfleisch

1 l Wasser

je 100 g Karotten, gelbe Rüben  
und Selleriewurzel

200 ml Rotwein

50 ml Balsamicoessig

2 EL Honig

4 Gelatineblätter

Salz und Pfeffer

1 Messerspitze gemahlener  
Wacholder

Prise fein gehackter Rosmarin

Öl zum Anrösten

**FÜR DEN EINGELEGTEN KÜRBIS**

200 g Muskatkürbis  
(siehe dazu Tipp)

1 l Wasser

400 g Kristallzucker

1 Messerspitze frisch gehackter  
Ingwer

1 Zimtstange

3 Lorbeerblätter

100 ml Champagneressig  
oder anderer guter Essig

50 ml Zitronensaft

1 TL Senfkörner

**ZUBEREITUNG**

**1** Zunächst für die TERRINE das Fleisch grobwürfelig schneiden und in etwas Öl anrösten. Gemüse kleinwürfelig schneiden und zugeben, kurz mitrösten und mit Balsamicoessig ablöschen. Honig einrühren, den Rotwein zugießen und einkochen lassen, bis der Wein verdampft ist.

**2** Wasser eingießen, Gewürze zugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch eine ragoutähnliche Konsistenz aufweist. Die Flüssigkeit sollte sich verkocht haben und die Masse dickflüssig geworden sein. Vom Herd nehmen und die eingeweichten sowie ausgedrückten Gelatineblätter einrühren. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und einige Stunden gut durchkühlen lassen.

**3** Währenddessen für den EINGELEGTEN KÜRBIS das Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Wasser mit sämtlichen Zutaten aufkochen und um ein Viertel einkochen lassen. Heiß über die Kürbiswürfel gießen und kurz ziehen lassen.

**4** Den Palatschinkenteig vorbereiten und mit gehackten Nüssen und Nussöl verrühren. Palatschinken backen und in Streifen schneiden. Kräuter bzw. Salat sowie Zuckerschoten mit Himbeeressig, Walnussöl, Salz und Pfeffer marinieren. Alles behutsam vermengen.

**5** Palatschinkensalat auf Tellern anrichten. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit den Kürbiswürfeln, Schwarzen Nüssen oder Walnusshälften garnieren.

**VORBEREITUNGSZEIT:** einige Stunden für die Terrine

**FERTIGSTELLUNG:** ca. 30 Minuten

**TIPPS**

Der Palatschinkensalat schmeckt auch ohne Terrine ganz ausgezeichnet.

Verarbeiten Sie gleich eine größere Menge von Kürbisfleisch und bewahren Sie den Rest in gut verschließbaren Einmachgläsern auf.

# Lachs auf schwarzer Sesam-Palatschinke

## ZUTATEN

Pikanter Palatschinkenteig 1  
(s. S. 26), mit 50 g Sesampasta  
vermengt  
Öl zum Backen

4 kleine Lachssteaks à 120 g  
200 g Sprossen nach Geschmack  
200 g Karotten  
200 g Erbsenschoten  
etwas Sesamöl  
Salz  
etwas frisch geriebener Ingwer  
Prise Zucker  
etwas Sambal manis (nicht zu  
scharfe Würzsauce)

## ZUBEREITUNG

**1** Den Palatschinkenteig wie beschrieben vorbereiten, mit der Sesampaste vermengen und rasten lassen. Anschließend zu kleinen Palatschinken backen und warmstellen.

**2** Die Karotten und die Erbsenschoten in feine Streifen schneiden. Die Lachssteaks in der Mitte so an-, aber nicht ganz durchschneiden, dass man sie schmetterlingsartig auseinanderdrücken kann (Schmetterlingsschnitt).

**3** Lachssteaks in einer Pfanne in wenig Öl auf beiden Seiten nur kurz anbraten, sie sollten innen noch glasig sein!! Auf die vorbereiteten warmen Palatschinken setzen.

**4** Etwas Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Sprossen, Karotten sowie Erbsenschoten zugeben und rasch durchschwenken. Mit Ingwer, einer Prise Zucker, Salz und Sambalmanis würzen. Kurz durchmischen und sofort auf den Lachsscheiben verteilen – dadurch zieht der Lachs noch leicht durch! Palatschinken auftragen.

**VORBEREITUNGSZEIT:** ca. 30 Minuten für die Palatschinken

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 10 Minuten



*Törtchen von der*  
***Grammelpalatschinke***

PALATSCHINKEN



**ZUTATEN**

Pikanter Palatschinkenteig 1  
(s. S. 26), oder anderer Teig  
nach Wahl

Öl zum Backen

200 g Grammeln (auch  
Gänsegrammeln)

100 g gehackte Zwiebeln

1 würfelig geschnittene Karotte

100 g gekochte Erdäpfel

Liebstöckel (getrocknet oder  
frisch)

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Ei

Butter und Brösel für die  
Förmchen

**FÜR DIE GARNITUR**

wahlweise dünn gehobelter

Parmesan, geröstete

Grammeln, frisch

geriebener Kren, mariniertes

Wildkräutersalat

**FÜR DIE ERDÄPFEL-KREN-VINAIGRETTE**

100 g gekochte Erdäpfel

100 ml Gemüsefond oder  
Rindsuppe

Prise Muskatnuss

Salz

50 g frisch geriebener Kren

2 EL Sauerrahm

2 EL Olivenöl

Spritzer Essig zum

Abschmecken

1 gekochter Erdapfel  
als Einlage

**ZUBEREITUNG**

**1** Palatschinkenteig nach Anleitung vorbereiten und rasten lassen.

**2** Die Grammeln grob hacken und in einer Pfanne heiß anrösten. Die gehackten Zwiebeln mit den Karottenwürfeln zugeben und mitrösten. Die Knoblauchzehe sehr fein schneiden, zugeben und alles mit Salz, Pfeffer sowie Liebstöckel abschmecken.

**3** Gekochte Erdäpfel direkt in die Masse pressen oder reiben, mitrösten, die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse kurz überkühlen lassen. Erst dann das Ei einrühren und die Masse damit binden. Nochmals gut durchmischen.

**4** Backrohr auf 160 °C vorheizen, kleine Darioelförmchen mit Butter ausstreichen und evt. auch mit Bröseln ausstreuen.

**5** Aus dem Teig eher dicke, große Palatschinken backen und aus jeder Palatschinke 4 Scheiben in der Größe der Förmchen ausstechen. Je eine Scheibe in die Förmchen einlegen, etwas Grammelmasse einfüllen, anpressen und die zweite Scheibe aufsetzen. Wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, dabei die Palatschinke jeweils etwas anpressen.

**6** Im vorgeheizten Backrohr etwa 15 Minuten backen.

**7** Inzwischen für die ERDÄPFEL-KREN-VINAIGRETTE alle Zutaten (außer der Einlage) mit dem Stabmixer aufmixen, bis die Masse homogen und fein geworden ist. Mit einem Spritzer Essig abschmecken. Für die Einlage den restlichen gekochten Erdapfel kleinwürfelig schneiden und unterrühren. Durchmischen, nochmals abschmecken und die Vinaigrette auf Teller verteilen.

**8** Die fertig gebackenen Grammeltörtchen aus dem Backrohr nehmen, am Rand mit einem Messer lösen und die Törtchen auf die Vinaigrette stürzen. Nach Geschmack mit Wildkräutersalat, dünn gehobeltem Parmesan, gerösteten Grammeln und/oder frisch geriebenem Kren garnieren.

**VORBEREITUNGSZEIT:** ca. 30 Minuten für die Palatschinken

**BACKZEIT:** ca. 15 Minuten

**BACKROHRTEMPERATUR:** 160 °C