



## Schmorgurken im Dill-Eierpfannkuchen von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Eierpfannkuchen

50 g Butter  
Dill  
4 Eier  
250 ml Milch  
200 g Mehl  
Salz, Pfeffer  
1 TL Backpulver  
Öl zum Ausbacken

#### Füllung

20 g Zucker  
2 Salatgurken  
200 g Frischkäse  
100 g Gewürzgurken (inklusive Gurkenwasser)  
Paprikapulver  
Zwiebelpulver  
1 Zitrone (unbehandelt)

### Zubereitung (25 Minuten, ohne Garzeiten)

Vorab die Butter leicht bräunen. Für die Pfannkuchen den Dill mit den Eiern, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver mit einem Pürierstab mixen. Die braune Butter mit hineingeben.

Den Teig portionsweise in eine Pfanne mit etwas Öl geben. Feine Dillzweige in die noch flüssigen Fladen geben, sodass zarte Dill-Ornamente entstehen. Die Pfannkuchen wenden und auch diese Seite ausbacken. Darauf achten, dass die Pfannkuchen nicht zu dunkel werden, da die Ornamente sonst weniger gut zu sehen sind.

Nachdem alle Pfannkuchen gebacken wurden, Zucker in die Pfanne geben. Für die Schmorgurken die Salatgurken schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Die Hälften in der Länge erneut halbieren. Den Zucker karamellisieren lassen, dann mit dem Gurkenwasser ablöschen. Die Salatgurken dazugeben und leicht salzen. Wer mag, kann hier außerdem weitere braune Butter hinzugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz schmoren lassen, dann der Flüssigkeit entnehmen.

Für die weitere Füllung den Frischkäse mit fein gewürfelte Gewürzgurken, Paprikapulver, Zwiebelpulver, Zitronenabrieb und -saft kombinieren. Hier nach Geschmack auch etwas Schmoransatz der Gurken hinzugeben, gut vermischen und abschmecken.

Nun die Pfannkuchen füllen: Die Seite mit den Dill-Ornamenten sollte nach außen zeigen. Die Pfannkuchen mit der Frischkäsemasse bestreichen. Auch die Schnittflächen der Schmorgurken mit Frischkäse bestreichen und jeweils zwei Hälften wieder zusammensetzen. In Pfannkuchen einrollen und schräg anschneiden. Übriggebliebene Füllung kann als Dip gereicht werden.