

Feine
AUSLESE



Frühlüher:
Porzellanbecher
„Margerite“ mit
Bambusdeckel
(Simply Flowers,
je ab ca. 11 Euro,
gartenzauber.com)



Farbtupfer: Allzweck-
messer „No. 112“ mit
gefärbtem Buchen-
holzgriff (Opinel,
ca. 8,50 Euro,
coledampfs.de)



Blumenfee: hand-
geschliffenes
Highball-Glas „Verdure“
(Artel, ca. 138 Euro,
artedona.com)



Archaisch: Der Marmor-
Mörser „Tondo“
macht alles klein und
fein (Design House
Stockholm, ca.
155 Euro, designhouse-
stockholm.com)



FRÜHLINGS- ROLLEN

KRÄUTER-PFANNKUCHEN

Grüner Gruß aus der Küche mit Wildkräutern
und geräuchertem Schafskäse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

FÜR DEN TEIG: 4 Eier,
80 ml Schlagsahne, 1 Prise Salz
FÜR DIE FÜLLUNG: 3 Frühlings-
zwiebeln, 200 g Spinat, 200 g Früh-
lingskräuter (z. B. Bärlauch, Giersch,
Gundelrebe), 2 EL Butter plus Butter
für die Form, Salz, Pfeffer, 50 ml
Gemüsefond, 200 g geräucherter
Schafskäse, 100 g Löwenzahn,
6 EL Apfelbalsamessig, 4 EL Olivenöl,
evtl. Radieschen, Wildkräuter und
Löwenzahnblüten zum Garnieren

1 Für den Teig Eier, Sahne und Salz
mit einem Schneebesen glatrühren.
Eine Schöpfkelle Teig in eine beschichtete
Pfanne gießen und durch schnelles
Drehen der Pfanne ganzflächig verteilen.
Nach ca. 1 Min. mit einer Palette wenden
und noch mal ca. 1 Min. backen. Mit dem
restlichen Teig ebenso verfahren.

2 Für die Füllung Frühlingszwiebeln
putzen und samt Grün fein schneiden.
Dann Spinat und Kräuter waschen,



Der österreichische
TV-Koch Richard
Rauch und die
Autorin Katharina
Seiser zeigen
anschaulich, wie
man aus dem
Besten, was der
Frühling zu bieten
hat, köstliche
Gerichte zaubert.
(„Die Jahreszeiten-
Kochschule: Früh-
ling“, Brandstätter
Verlag, 248 S.,
34,90 Euro)

trockenschleudern und grob schneiden.
Butter in einem Topf aufschäumen. Früh-
lingszwiebeln darin anschwitzen, Kräuter
zugeben und mit einem Schuss Wasser
ablöschen. 1 - 2 Min. anschwitzen. Zwei
Drittel vom zerbröselten Schafskäse
dazugeben. Salzen und pfeffern, in eine
Schüssel geben und auskühlen lassen.

3 Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Je 2 - 3 EL Füllung in die Mitte eines
Pfannkuchens geben. Links und rechts
einschlagen und einrollen. So weiter ver-
fahren, bis die Füllung aufgebraucht ist.
Eingerollte Pfannkuchen mit der Teignaht
nach unten in eine gebutterte Auflauf-
form setzen. Gemüsefond in die Form
gießen und die Pfannkuchen mit dem
restlichen zerbröselten Käse bestreuen.
Im Ofen ca. 20 Min. garen.

4 Löwenzahn mit Apfelbalsamessig
und Olivenöl marinieren. Die Pfann-
kuchen auf Teller setzen. Mit mariniertem
Löwenzahn und nach Belieben dünnen
Radieschenscheiben, Löwenzahnblüten-
blättern und Wildkräutern garnieren.