

# Ofenpfannkuchen

mit Räucherlachs  
und pochiertem Ei



HAUPTSPEISE



## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

### Für den Pfannkuchen:

200 g Sauerrahm

6 Eier

120 g Mehl

½ Zitrone

2 EL Dill

2 EL Butter

1 EL Zucker

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Für das Topping:

200 g Räucherlachs

4 Eier (Raumtemperatur)

1 TL Salz, 1 Spritzer Essig

## ZUBEREITUNG:

- Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eier, Sauerrahm, Zucker sowie Salz verquirlen.
- Danach Mehl, Pfeffer und Zitronensaft zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig vermischen. Beiseitestellen.
- Die Butter in eine ofenfeste Pfanne geben und im Ofen darin schmelzen – danach den Teig einfüllen und mit Dill bestreuen. Den Pfannkuchen im Ofen für 10–15 Minuten goldbraun backen.
- Einen Topf mit Wasser, Salz und Essig aufsetzen.
- Die Eier in einzelne Schälchen aufschlagen – den Wassertopf siedend erhitzen (nicht kochen) und mit einem Löffel einen Strudel in der Topfmitte bilden. Das erste Ei in die Mitte des Strudels gleiten und für 3–4 Minuten stocken lassen.
- Mit den übrigen Eiern wiederholen und zusammen mit dem heißen Ofenpfannkuchen und Räucherlachsscheiben in der Pfanne servieren.