

# Galettes mit Räucherlachs



## Zutaten für vier Personen:

250 g Buchweizenmehl  
2 frische Eier  
150 ml kaltes Wasser  
200-250 ml H-Milch 1,5%  
100 g geklärte Butter  
1 TL feines Meersalz  
Crème fraîche oder Sauerrahm  
Räucherlachs  
frische Petersilie

1. Buchweizenmehl, Salz, aufgeschlagenes Ei mit dem Wasser und der Milch verrühren, bis ein homogener, relativ flüssiger Teig entstanden ist. Etwas später 40 g flüssige Butter einrühren. Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne jeweils dünn mit geklärter Butter einstreichen, mit einem Schöpflöffel jeweils eine Teigportion entnehmen, schnell in der Pfanne verteilen und dünne Teigfladen backen.

3. Die Teigfladen auf einem Teller bei 80° im Backofen warm halten.

4. Teigfladen mit Crème fraîche oder Sauerrahm bestreichen, Lachs auflegen und mit etwas frisch gehackter Petersilie bestreuen.

## Hinweise:

Das Ausbacken der Buchweizenpannkuchen muss man üben. Man sagt in der Bretagne: die ersten Exemplare bekommt der Hund.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 100 min, kleine Gerichte, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023