

Schwäbische Sushi



Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 75 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL zerlassene Butter
- Öl zum Braten
- 350 g Frischkäse
- 1 Apfel
- 150 g Schwarzwaldforelle g.g.A., geräuchert
- Gurkenstreifen
- Salz und Pfeffer
- 2-3 EL Meerrettich, frisch oder aus dem Glas
- Zum Servieren: Gurkenscheiben, Sprossen, rote Bete (eingelegt)



Zubereitung

Milch, Mehl und Salz klumpenfrei verrühren, erst dann die beiden Eier einrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen.

Anschließend eine kleine (bis mittelgroße) Pfanne erhitzen, dann mit wenig Öl bepinseln und nacheinander die Flädle (Pfannkuchen) bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Für dünne Flädle den überschüssigen Teig aus der Pfannen wieder zurückschütten.

Die Flädle beiseitestellen und abdecken.

Für die Füllung den ungeschälten Apfel entkernen und fein würfeln oder in Stifte schneiden. Die Apfelstücke mit etwas Butter in einer Pfanne 1 Minute anbraten.

Die heißen Apfelstücke mit Frischkäse, Salz, Pfeffer und Meerrettich mischen.

Die Flädle mit der Füllung bestreichen. Jeweils im unteren Drittel mit Schwarzwaldforelle und Gurkenstreifen belegen. Die Flädle seitlich etwas einklappen und von unten nach oben aufrollen. In Plastikfolie stramm

einwickeln. Die Enden der Folie dabei wie ein Bonbon eindrehen (siehe Video).

Die eingewickelten Flädlerrollen im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen, so lassen sich die Rollen später besser schneiden.

Zum Servieren die Flädlerrollen aus der Folie wickeln und quer in mundgerechte Stücke bzw. Röllchen schneiden.

Mit Gurkenscheiben, Meerrettich, Sprossen und eingelegter roter Bete servieren.