

Lachs - Crepes

(für 8 Portionen als Vorspeise)

Zutaten: Für die Crepes
120 g Mehl
250 ml Milch
2 Eier
Salz, Muskatnuss
30 g flüssige Butter
6 TL Bratbutter

Für die Füllung
1 Bund Schnittlauch
150 g Creme fraîche
1 TL Zucker
Salz, Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
12 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz, Muskat und Butter einen glatten Teig rühren. (30 Minuten stehen lassen)

Je 1 TL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne (20 cm Durchmesser) erhitzen, nacheinander aus dem Teig 6 dünne Crepes backen. Die Crepes zwischen Backpapier schichten und zugedeckt beiseite stellen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit Creme fraîche verrühren und mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

Crepes nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, dünn mit der Creme fraîche - Mischung bestreichen und mit je zwei Scheiben Räucherlachs belegen. Die Pfannkuchen einzeln so fest wie möglich aufrollen, in Klarsichtfolie wickeln und die Enden fest zusammenrollen. Die Lachs - Crepes mindestens 2 Stunden kalt stellen.