

Crêpes mit geräuchertem Lachs



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

FÜR 12 Stück

120 g Dinkelmehl
3 Eier
3,5 dl Milch
2 Prisen Salz
30 g Butter, flüssig, abgekühlt
Bratbutter zum Braten
360 g Crème fraîche
2 EL Weinessig
2 EL Senf
2 Prisen Zucker
400 g geräucherter Lachs, in Stücke
gezapft
3 Schalotten, in feinen Ringen
½ Bio-Zitrone, geviertelt, in feinen
Scheiben
Wenig frischer Meerrettich
4 Stängel Dill, Blätter abgezupft

ZUBEREITUNG

Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter in einem Messbecher fein pürieren. Zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Aus dem Teig portionenweise ca. 12 dünne Crêpes ausbacken, beiseitestellen. Für die Füllung Crème fraîche, Essig, Senf und Zucker verrühren. Crêpes damit bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand frei lassen. Lachs, Schalotten und Zitronenscheiben locker darüber verteilen, Meerrettich darüberrauffeln. Mit Dill garnieren, sofort servieren.

www.lemenu.ch