

Kleiner Kräutercrêpe mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:

- 50g Mehl
- 1 Ei
- 6 EL Milch
- 2EI handwarme Butter
- 8 Scheiben Räucherlachs
- je 1 EL gewaschene und kleingehackte Petersilie, Schnittlauch, Dill und Kerbel
- Olivenöl zum Braten
- 6 EI Crème fraîche
- 2 EI Sahne
- 6 EI trockener Weißburgunder
- ein Spritzer Tabasco, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Für den Crêpeteig das Mehl, die Butter, das Ei und die Milch zügig zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Die Hälfte der Kräuter unterrühren und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Crème fraîche in einer Schüssel mit dem Handrührgerät rühren, bis sie fest wird, dann die Sahne, den Wein und Tabasco zugeben. Zum Schluss die restlichen Kräuter zugeben.

Die Crêpes in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Olivenöl braten. (Teig ergibt ca. 6 Stück)

Die Crêpes mit der Kräuter- Crème fraîche bestreichen, je 1 ½ Scheiben Räucherlachs darauf legen und zusammenrollen.

Die Crêpes diagonal in breite Scheiben schneiden und dekorativ anrichten.

Tipp: Schmeckt hervorragend zu frischen, leckeren Salaten.

Weinempfehlung:

Als ein leichter, unbeschwerter Menüauftakt eignet sich diese Speise sehr gut. Ein trockener, leichter Weißburgunder Kabinett eignet sich besonders, da sich dieser stilistisch sehr gut einfügt und die leckeren Noten des Essen sehr gut mit der frischen Säure in ein Wechselspiel treten.



Sarah Kappeler
Badische Weinprinzessin 2010/2011



FOTOS: Eidens-Holl