

Crêpes en voyage



Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Crêpes:

2 Eier

1 Eigelb

125 ml Sahne

125 ml Milch

120 g Mehl

Salz

Öl zum Braten

Für die Füllung:

1/2 kleine Salatgurke

1 kleines Bund Radieschen

1 Bund Schnittlauch

50 g Rucola

250 g Crème fraîche

2 EL Löwensenf Medium

Salz

Zucker

200 g Räucherlachs

Zubereitung:

Für die Crêpes Eier und Eigelb mit Sahne, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren und etwas salzen. Eine mittelgroße, beschichtete Pfanne mit etwas Öl auspinseln und nacheinander acht dünne Crêpes abbackenausbacken. Für die Füllung Gurke schälen, putzen und Kerne entfernen. Radieschen putzen und Kerne entfernen. Radieschen putzen, waschen, und mit der Gurke fein würfeln. Schnittlauch und Rucola waschen, Schnittlauch in Röllchen schneiden und Rucola grob hacken. Gurke, Radieschen, Schnittlauch und Rucola mit Crème fraîche und Senf verrühren und mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Crêpes jeweils mit der Gemüsecreme bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Crêpes aufrollen, in circa ca. vier Zentimeter große Scheiben schneiden und mit einem Holzpieker fixiert servieren. Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder Gemüse garnierten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
kJ/kcal p. P.: 2450/588