

Lolli vom Kräuter-Crêpe mit Räucher-Lachs

Für 2 Personen

150 g Räucherlachs, am Stück	1 Ei	250 ml Milch
4 EL Mehl	30 g Butter	5 EL Honig, flüssig
2 EL Senf, mittelscharf	100 g Frischkäse	1 Bund Petersilie, kraus
2 Bund Dill	1 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Rucola
1 Bund Thymian	1 Bund Majoran	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Das Ei aufschlagen und mit 225 Millilitern Milch verrühren. Das Mehl untermengen. Das Ganze mit einem Mixer kräftig aufschlagen. Anschließend die Hälfte der Blätter von der Petersilie zupfen, klein hacken und unter den Teig mengen. Das Ganze für etwa zehn Minuten ruhen lassen. Etwa die Hälfte der Blätter von dem Dill und dem Schnittlauch abzupfen und klein hacken. Ein paar Blätter von dem Thymian und dem Majoran abzupfen und etwa zwei Esslöffel klein schneiden. Die Kräuter mit dem Frischkäse und der übrigen Milch cremig rühren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein paar Blätter von dem übrigen Dill zupfen, klein schneiden und mit dem Honig und dem Senf vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei dünne Crepes backen. Anschließend erst mit dem Frischkäse bestreichen, dann mit dem Räucherlachs belegen und einrollen. In etwa fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf die Holzspieße ziehen. Ein paar Blätter von dem Rucola abzupfen. Die Crepe-Röllchen auf Tellern anrichten und mit dem Honig-Senf-Dressing und den Rucolablättern garnieren.

Manfred Freiberg am 08. Dezember 2009