

# Dill-Crêpes mit Birnen-Lachs-Ragout und Honig-Senf-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Crêpes:**

300 g Mehl	2 Eier	20 ml Wasser
1 Bund Dill	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Tatar:**

1 Lachsfilet à 400 g	2 Schalotten	1 Birne
1 Limette, Saft	1 TL Sojasauce	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

200 g Crème-fraîche	2 TL flüssiger Honig	2 TL Senfkörner
2 TL schwarzer Senf	Salz	Pfeffer

**Für die Crêpes:**

Die Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schlagen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und untermengen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin auf jeder Seite goldbraun anbraten.

**Für das Tatar:**

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Den Lachs waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Birne waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Schalotten abziehen und klein schneiden. Schalotten, Sojasauce und Olivenöl hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**Für die Sauce:**

Den Senf und Honig in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen schlagen und mit Creme fraiche vermischen. Senfkörner mit einem Mörser zu einem Pulver bearbeiten und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die mit Birnen-Lachs-Ragout gefüllte Dill-Crêpes mit Honig-Senf-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 22. August 2017