

Dreierlei gefüllte Crêpes

Für zwei Personen

130 g gemischtes Hackfleisch	3 Scheiben geräucherter Lachs	100 g Kochschinken
1 Zwiebel	2 Karotten	1 Knolle kleiner Sellerie
3 Tomaten	160 g braune Champignons	2 Lauchzwiebeln
0,5 Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian	130 g Mehl	3 Eier
75 g Crème-fraîche	3 TL Sahne-Meerrettich	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark	500 ml Milch	200 ml trockener Rotwein
30 ml Mineralwasser	80 ml Sahne	Pflanzenöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Aus dem Mehl, den Eiern, 250 Millilitern Milch, einem Schuss Mineralwasser und einer Prise Salz einen Teig herstellen und verrühren. Reichlich Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Teig zu drei dünnen Crêpes ausbacken. Für die Hackfleischfüllung die Karotten und den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack darin anbraten. Das Tomatenmark, die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, klein schneiden und mit dem Rotwein ebenfalls dazugeben. Den Oregano und den Thymian zupfen und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Champignonfüllung die Champignons putzen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Den Schinken würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons, die Lauchzwiebeln und den Schinken darin anbraten. Den Senf, die Sahne und die restliche Milch dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Lachsfüllung den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Crème-fraîche mit dem Meerrettich verrühren und einen Pfannkuchen damit bestreichen. Den Lachs auf dem Meerrettich legen, mit Schnittlauch bestreuen und einrollen. Das Lorbeerblatt aus dem Hackfleisch nehmen, die Masse auf einen Crêpe geben und einrollen. Die Champignonfüllung auf den letzten Crêpe und ebenfalls einrollen. Die dreierlei gefüllten Crêpes auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Röper am 03. Dezember 2012