

Lachs-Crêpe mit Karotten-Salat

Für zwei Personen

250 g geräuch. Lachs, am Stück	150 g Karotten	1 Apfel
1 Zitrone	1 Bund Dill	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund krause Petersilie	2 Eier	200 g Crème-fraîche
100 g Mehl	200 ml Milch	Zucker, Kräuter der Provence
Paprikapulver, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht schaumig rühren. Anschließend das Mehl dazugeben, bis sich die Masse kaum noch schlagen lässt. Den Teig mit der Milch auffüllen bis er flüssig ist. Petersilie und Basilikum zupfen, fein hacken und mit den Kräutern der Provence zu dem Teig geben. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Teig dazugeben und ausbacken. Den geräucherten Lachs in Scheiben schneiden. Den Dill zupfen und klein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit dem Dill, den Kräutern der Provence, dem Basilikum, der Petersilie und ungefähr zwei Esslöffeln von dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Crêpe mit der Crème-fraîche und dem Lachs füllen und zusammen rollen. Die Karotten und den Apfel schälen und reiben. Den restlichen Zitronensaft, den Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und damit den Karottensalat abschmecken. Den Lachs-Crêpe und den Karottensalat auf dem Teller anrichten und servieren.

Christine Blödorn am 26. Juni 2012