

# Lachs-Crêpe-Torte mit Apfel-Meerrettich-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Lachs-Crêpe-Torte:**

200 g Räucherlachs	1 Limette	1 TL Meerrettichcreme
200 g Frischkäse	250 g Crème-fraîche	125 g Mehl
2 Eier	300 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Butterschmalz	Lachskaviar
Salz	Pfeffer	

**Für den Apfel-Meerrettich-Salat:**

2 Äpfel	1 Zitrone	1 kleine Meerrettichwurzel
1 EL Crème-fraîche	Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Crêpe-Teig das Mehl, die Milch, die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig acht kleine Crêpes backen. Dafür jeweils etwas Butterschmalz in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und etwas Teig hineingießen. Anschließend mit einer Palette wenden. Die übrigen Crêpes genauso backen. Die Limette auspressen. Für die Füllung den Frischkäse mit der Crème-fraîche, dem Limettensaft und Meerrettichcreme glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillspitzen abzupfen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Dill und den Schnittlauch zum Frischkäse geben. Die Crêpes dünn mit dem Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachsscheiben belegen. Die belegten Crêpes zu einer Torte aufeinanderschichten. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, raspeln und mit Zitronensaft vermischen. Den Meerrettich reiben und dazugeben. Die Crème-fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Servieren die Torte in gleich große Stücke schneiden, den Apfel-Meerrettich-Salat dazugeben und mit Dillzweigen und Lachskaviar garniert servieren.

Elisabeth Mayer am 10. Februar 2015