

# Rote Bete Salat mit gebratenem Lachs

## Für 2 Personen

4 kleine Knollen Rote Bete	4 Knoblauchzehen	4 TL grobes Meersalz
3 TL Honig	50 g Feldsalat	20 g Butter
60 g Mehl	150 ml Milch	2 Eier
3 Schalotten	5 EL Olivenöl	feines Meersalz
5 EL Balsamico	50 g Frischkäse	1 EL Butterschmalz
2 Lachsfilets à 150 g	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete waschen und den Stielansatz abschneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Vier Alufolienstücke von ca. 25 cm Länge vorbereiten, darauf Backpapier legen. Darauf jeweils 1 TL grobes Meersalz geben und eine Rote Bete, eine zerdrückte Knoblauchzehe und 1 TL Honig geben. Die Rote Bete Knollen gut in die Folien einpacken und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten garen. Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. Mehl, Milch und Eier mit dem Zauberstab unter die Butter mischen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. 2 TL Honig, 1 Prise Salz zugeben und mit 3 EL Balsamico ablöschen. Die gegarte Rote Bete schälen, nach Belieben in schöne Viertel, Scheiben oder Rauten schneiden, mit der Schalottenmarinade mischen und ziehen lassen. Die angefallenen Abschnitte der Rote Bete fein pürieren, mit Frischkäse mischen und abschmecken. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach 4 dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Lachs salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Er sollte in der Mitte noch leicht glasig sein. 2 EL Balsamico mit 3 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Feldsalat damit marinieren. Den Rote Bete Salat nochmal abschmecken Die Crêpes mit der Frischkäsecreme füllen und zusammen mit Lachs, Rote Bete-Salat und Feldsalat anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 13. Februar 2013