

## Rote Bete Salat mit Frischkäse - Dill - Crêpes

### Für 4 Personen

4 mittelgroße Rote Bete	Meersalz	4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	1 EL Honig	200 g Mehl
2 Eier	300 ml Milch	1 Bund Dill
200 g Frischkäse	Salz	1 Zitrone
1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	1 EL Balsamicoessig
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	1 Glas Forellenkaviar

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die roten Beete waschen und den Strunk abschneiden, Aus Alufolie Vierecke schneiden, darauf jeweils ein Stück Backpapier legen. Mit Meersalz bestreuen, jeweils eine gequetschte Knoblauchzehe, ein Zweig Thymian und etwas Honig darauf verteilen und die rote Beete darin einwickeln. Im Backofen ca. 40 Minuten garen lassen. Aus Mehl, Eiern und ca. 250 ml Milch einen Crêpeteig herstellen und 15 Minuten quellen lassen. Den Dill waschen, trocken schütteln, grob schneiden und mit wenig Milch im Cutter zu einer Paste vermahlen. Den Frischkäse mit der Paste zusammen glatt rühren, mit Salz, abgeriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig Crêpes ausbacken. Die Crepes mit dem Frischkäse bestreichen und aufrollen. Die Beete aus dem Ofen holen, auspacken, schälen, in Stücke schneiden und noch warm mit Olivenöl und Balsamico marinieren. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Dazu die Crêpes servieren und mit etwas Forellenkaviar abrunden.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2013