

Lachs-Crêpe-Röllchen

Für 4 Portionen

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Mehl
1 Msp. Backpulver	150 ml Milch	5 EL Mineralwasser
2 EL Butter	300 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch gehackt	100 g Crème-fraîche	1 TL Meerrettich
Salat	$\frac{1}{2}$ Tasse Dressing	

3 Eier mit einer Prise Salz schaumig rühren. 75 g Mehl mit der Messerspitze Backpulver und 150 ml Milch unterrühren. 20 Minuten quellen lassen. 5 EL Mineralwasser in den Teig rühren. Pfanne mit Butter einfetten und 4-5 Crêpes (dünne Pfannkuchen) backen.

300 g Frischkäse mit 2 Esslöffel Milch und 100 g Crème fraiche verrühren. 1 Teelöffel Meerrettich und Schnittlauch dazu. Käsemasse gleichmäßig auf die Crêpes verteilen, Lachsscheiben darauf. Die bestrichenen und belegten Crêpes in Frischhaltefolie eng und fest zu einer Rolle aufrollen und diese anschließend (auch fest) in Alufolie einwickeln. Die Crêpes kalt stellen.

Vor dem Servieren die Folien von den Röllchen entfernen (auswickeln) und in ca. 2-3cm dicke Scheiben schneiden. 2-3 Scheiben auf einen Teller geben - mit etwas Salat der Saison und einer passenden Vinaigrette garnieren. Fertig ist eine leckere Vorspeise.

Frank Rosin am 21. Juli 2014