

# Safran-Crêpes mit Ricotta-Brunnenkresse-Creme

## Für vier Portionen

100 g Mehl	200 ml Milch	0,2 g Safran, gemahlen
2 Eier (Klasse M)	1 Prise Zucker	80 g Butter
200 g Brunnenkresse	250 g Ricotta	50 g Walnusskerne
1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Chili, rot	150 g Fingermöhren
1 Bund Thai-Spargel	150 g Zuckerschoten	1 Bund Radieschen
2 EL Weißweinessig	1 TL Senf, mild, mit Honig	1 TL Akazienhonig
3 EL Olivenöl	1 Bund Kerbel	Salz, Pfeffer, schwarz
Meersalz		

30 Gramm Butter erwärmen. Das Mehl, die Milch, den Safran und die Eier in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die flüssige Butter zugeben und das Ganze nochmals kurz aufmixen. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter ausreiben, jeweils eine Portion Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Von beiden Seiten ohne Farbe braten. Aus der Pfanne nehmen und so fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Brunnenkresse putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter grob hacken und in einer Schüssel mit Ricotta mischen. Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein hacken. Nun die Ricottamasse mit den Walnüssen, Chili, Zitronensaft und -schale verrühren. Das Ganze anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Safrancrêpes auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der Ricottamasse bestreichen, aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln. Bis zum Servieren kalt stellen. Für den Salat das Gemüse waschen, putzen und, falls nötig, die Fingermöhren schälen. Möhren, Thai-Spargel und Zuckerschoten kurz in kochendem Wasser bissfest garen und im Anschluss in kaltem Wasser abschrecken. Danach zusammen mit den Radieschen in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Weißweinessig, den Senf, beide Honigsorten, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Olivenöl zugeben und unterschlagen. Das Gemüse mit der Vinaigrette mischen und gut durchziehen lassen. Den Kerbel abrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen ziehen und unter den Salat mischen. Zuletzt die Röllchen aus der Folie wickeln, in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.

Johann Lafer am 07. April 2012