

Zeit	60 Min.	Energie	gering	Preis	mittel	Personen	6
------	---------	---------	--------	-------	--------	----------	---

Parmesan-Crepes-Röllchen mit Räucherlachs und Rauke

Crepes:

20 gr. Butter
100 gr. Mehl
2 Eier
¼ l Milch
Prise Salz

Füllung:

150 gr. Creme fraiche
50 gr. Parmesan
50 gr. Pesto verde
6-8 Scheiben Räucherlachs
1 Bund frische Rauke

Garnierung:

100 gr. Feldsalat



Vorbereitung:

1. CrepesTeig: Butter im der Mikrowelle schmelzen lassen. Alle übrigen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verquirlen. Am Schluss die flüssige Butter unterheben. Danach beiseite stellen und 20 Minuten stehen lassen.
2. Crepes in einer Pfanne mit mittlerer Hitze dünn ausbacken, dabei 1 Esslöffel Parmesan auf den noch flüssigen Teig streuen und beim Wenden mit Einbacken. Die Crepes auf einen flachen Teller legen und jeweils 1 Blatt Pergamentpapier dazwischen legen. So abkühlen lassen.
3. Feldsalat gut waschen und trocken schleudern. Einen pikanten Dressing nach belieben herstellen. Wir empfehlen einen Dressing mit Preiselbeeren, gehackten Walnüssen und weißem Balsamico (Rezept ist separat aufgeführt)

Zubereitung:

Nacheinander jeweils 1 Crepe vom Stapel nehmen, flach auslegen und dünn mit der Pesto-Creme bestreichen. Rauke und Räucherlachs darüber verteilen, salzen und Pfeffer. Dann dünn aufrollen. Diese Rollen am besten eng zusammen auf ein Tablett legen, damit sie sich nicht aufrollen können und mit Folie abgedeckt für eine gute Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen, die Enden der Crepes-Röllchen mit einem Messer gerade scheiden, dann schräg durchschneiden, sodass Spitzen entstehen, die dekorativ auf den Tellern angerichtet werden können. Außen herum dann etwas vom Feldsalat anrichten, die feine Säure macht sich sehr gut dazu.