

# Crepesröllchen mit Lachs

4 Portionen

<b>Crepes:</b> 100 g Mehl 2 Eier 200 ml Milch Salz, Pfeffer aus der Mühle Butterschmalz zum Ausbacken	<b>Füllung:</b> 4 EL Meerrettich aus dem Glas 200 g Frischkäse pur 2 EL Creme Fraiche 250 g Graved Lachs 2 Bund Rucola 200 g Cocktailtomaten <b>Vinaigrette:</b> 1 Maracuja oder Passionsfrucht 2 EL Aceto Balsamico Bianco 3 EL bestes Olivenöl 1 EL Wasser 1 EL Honig Salz, Pfeffer aus der Mühle
--	--

Die Milch mit den Eiern verschlagen, das Mehl unterrühren, mit Salz würzen und 30 Minuten quellen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und vier dünne Crepes nacheinander ausbacken. Den Meerrettich und die Creme Fraiche unter den Frischkäse ziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in schmale Streifen schneiden.

Die Crepes mit der Meerrettichcreme bestreichen und mit den Fischstreifen belegen. Den Rucola waschen, verlesen, putzen, trocken schleudern und 1/3 auf dem Fisch verteilen, aufrollen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit dem restlichem Rucola auf Tellern verteilen. Für die Vinaigrette den Essig und Wasser mit dem Honig verrühren anschließend das Öl hinzufügen bis eine Emulsion entsteht. Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit Kernen in die Vinaigrette geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucola damit beträufeln. Die Crepes schräg aufschneiden und auf dem Salat angerichtet servieren.