Asiatische Crêpe mit veganer Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Crêpes :

6 EL Mehl	150 ml Milch	3 Eier
1 Prise Salz	Rapsöl	

Für die Crêpes-Füllung:

1 Rinderfilet, à 50 g	1 Karotte,	50 g Sprossen,
50 g Enoki Pilze	4 milde Peperoni	1 Lauch
1 EL Hoisin Sauce		

Für die vegane Mayo:

75 ml Sojamilch	1 Limette	1 Knoblauchzehe
120 ml Rapsöl	1 EL Reisessig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette	1 Bund Koriander

Für die Crêpes :

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem Crêpe-Teig glattrühren.mit einem Schneebesen glattrühren.

Eine mittelgroße Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und in mehreren Portionen Crêpes ausbacken. hinzugeben und mehrere Crepes herstellen. Anschließend im Ofen warmhalten.

Für die Crêpes-Füllung:

Rinderfilet klein schneiden. Karotten schälen und in Stifte und Rauten schneiden. Spitzpaprika waschen und in Streifen schneiden. Lauch in Streifen schneiden und Peperoni kleinschneiden.

Rinderfilet in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten und etwas Hoisin Sauce dazugeben. Zur Seite stellen.

Für die vegane Mayo:

Zesten von der Limette abziehen und anschließend auspressen.

Sojamilch, Reisessig, gehackten Knoblauch und Limettensaft und Zesten in einen Becher geben und mit einem Stabmixer verrühren. Langsam das Rapsöl hinzugeben und hochziehen. Mit Salz abschmecken. Falls die Mayo noch nicht bindet, in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

Crêpes auslegen und mit Hoisin Sauce bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen, das Rinderfilet darauf geben, mit Mayo bestreichen und Koriander, Sprossen und Pilze hinzugeben. Alles einrollen und in der Mitte durchschneiden.

Mit einer geviertelten Limette garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henriette Schnabl-Gensthaler am 17. Juli 2018