

# Lachs-Spinat-Crêpes

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

250 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	15 g glatte Petersilie
Salz	bunter Pfeffer	

### Für die Crêpes:

2 Eier	50 g Butter	200 ml Milch
120 g Weizenmehl	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
1 TL Sonnenblumenöl		

### Für den Spinat:

450 g Blattspinat	1 Schalotte	2 TL flüssiger Honig
10 ml Weißwein	Olivenöl	Muskatnuss
Salz	bunter Pfeffer	

### Für die Crème fraîche:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	200 g Crème-fraîche	1 Schuss Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

### Für die Fertigstellung:

50 g Blattspinat	50 g Parmesan	50 g Butter
------------------	---------------	-------------

### Für den Lachs:

Den Lachs in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Stiele der Petersilie entfernen, Petersilie hacken und zum Lachs geben.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Zitrone auspressen, Saft hinzufügen und gut verrühren. Für ca. 30 Minuten beiseitestellen und ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

### Für die Crêpes:

Milch, Öl, Mehl, Salz und Zucker mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten, dann die Eier hinzufügen und gut verquirlen. In einer Crêpe-Pfanne etwas Butter erhitzen und nacheinander 4 Crêpes goldbraun ausbacken.

### Für den Spinat:

Schalotte abziehen und würfeln. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotte kurz darin anschwitzen. Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Honig würzen und mit dem Weißwein ablöschen.

### Für die Crème fraîche:

Zitrone auspressen und einen Schuss Zitronensaft mit Crème fraîche und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Fertigstellung:

Parmesan reiben. Jeweils einen Crêpe mit etwas Crème fraîche bestreichen, dann den Spinat darauf verteilen. Den Lachs in einer Reihe darauf platzieren und im Crêpe einrollen. In ca. 5 cm lange Röllchen schneiden. Auf einem Teller etwas rohen Blattspinat verteilen, die Röllchen darauf platzieren und Parmesan darüber streuen, schließlich mit ein paar Stücken Lachs garnieren.

Jan Iffland am 18. November 2024