

# Gefüllter Crêpe mit Garnelen und buntem Salat

## Für zwei Personen

400 g Garnelen	1 Aubergine	200 g Dosen-Tomaten
5 Cocktailtomaten	1 Salatgurke	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Romanasalat	3 Zweige glatte Petersilie
150 g Mehl	100 g Edamer	4 Eier
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Butter	125 ml Sahne
4 EL Milch	2 EL Mineralwasser	125 ml Brantweinessig
125 ml Gemüsefond	Margarine, Olivenöl	Sonnenblumenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf etwas Butter erhitzen und verflüssigen. Ein Ei gar kochen. Das Mehl, die Eier und zwei Esslöffel flüssige Butter mit etwas Salz, vier Esslöffeln Milch und etwas Mineralwasser vermischen und daraus einen Teig herstellen. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Teig mit einem Crêpe-Schieber kreisförmig in der Pfanne verteilen und ausbacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe und eine Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Pfanne dünsten. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und in der Pfanne anbraten. Die Aubergine in Würfel schneiden und zusammen mit den gestückelten Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern. Zehn bis fünfzehn Minuten ziehen lassen. Die Crêpes mit der Garnelenmischung füllen, in eine Auflaufform geben und mit der Sahne überziehen. Darüber Käse reiben und zum Überbacken in den Ofen geben. Den Kopfsalat waschen und einige Blätter abzupfen und anrichten. Die Salatgurke in kleine Stückchen schneiden. Zunächst eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, sowie ein Ei pellen. Für das Dressing einen Esslöffel mittelscharfen Senf, ein Ei und eine halbe Zwiebel gemeinsam mit dem Fond und dem Brantweinessig mit dem Pürierstab klein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und langsam das Sonnenblumenöl zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Dressing über den Salat geben und mit den Cocktailtomaten und den Gurkenstücken mischen. Die Crêpes mit dem bunten Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Marie-Jeanne Widera am 17. Dezember 2012