

Crêpe-Rouladen mit Lachs und Pastinaken-Nudeln

Für 4 Personen

200 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	2 Eier
100 ml Milch	Salz	1 Bund Dill
3 EL Butterschmalz	200 g Lachsfilet	1 Eiweiß
100 ml Sahne	2 Pastinaken (400 g)	200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1 Frühlingszwiebel	1 TL Senf, scharf
Zucker	1 EL Butter	

Aus Mehl, Sonnenblumenöl, Eiern, Milch und 1 Prise Salz einen Crepeteig herstellen und 10 Minuten quellen lassen. (Wenn der Teig noch zu dick ist, etwas mehr Milch zugeben, damit er schön dünnflüssig wird.) Dill fein hacken, in den Teig geben. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Crepes ausbacken. Den Lachs in lange Streifen schneiden (Länge gleich Crepedurchmesser) und die übrig gebliebenen Lachsabschnitte mit Eiweiß und kalter Sahne zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz abschmecken, die Masse auf die Crepes streichen, die Lachsstreifen darauf legen, einrollen, mit hitzebeständiger Folie umwickeln und gut verschließen. Die Crepe-Rouladen in kochendes Wasser geben und 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler „Bandnudeln“ runterschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, garen lassen und abschmecken. Die Frühlingszwiebel waschen, in feine Stücke schneiden, mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen, mit restlicher Gemüsebrühe ablöschen, Senf unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Butter unterrühren. Die Bandnudeln neben den Crepes anrichten und mit der Senfsoße beträufeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Januar 2008