

SINGLE REZEPT



Geräucherter Wildlachs in Crêpes Roulade

für 6 Crêpes

600g geräucherter Wildlachs

Teig für 6 Crêpes:

200g Mehl, 1½ dl Milch, 1½ dl Wasser,
1 Prise Salz, 4 Eier, 30g flüssige Butter,
gehackte Kräuter: Dill, Kerbel oder Petersilie

Bratbutter

Füllung für 6 Crêpes:

250g Cantadou mit Meerrettich, 1 dl Sauerrahm,
2 EL Magerquark, Salz und Pfeffer aus der Mühle



SINGLE REZEPT

Serie Fünf
77/85

von Andreas Altorfer

Geräucherter Wildlachs in Crêpes Roulade

Wildlachs ca. 15 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, so lassen sich die Tranchen schonender lösen.

Mehl, Milch, Wasser, Salz in eine Schüssel geben und geschmeidig rühren. Eier und flüssige Butter dazu. Mit Kräutern vermengen, 30 Min. stehen lassen. Danach Crêpes in der Bratbutter nicht zu knusprig braten. Cantadou, Sauerrahm und Magerquark verrühren und würzen. Crêpes auf Klarsichtfolie legen, mit der Masse bestreichen. Wildlachs darauf legen. Sorgfältig in der Folie satt einrollen. 2 Std. kühl stellen. Die Rollen schräg schneiden. Servieren.

Tipp

Dieses Gericht kann am Vortag vorbereitet werden.
Für dieses Gericht eignet sich auch Graved Lachs.

SINGLE REZEPT Serie Eins, Zwei, Drei, Vier / FRISCH-FISCH Menü 1+2 /
Fisch in der PFANNE / Fisch auf dem GRILL / Fisch im OFEN /
SAUCE zu Fisch / Fisch im WOK / Fisch im TOPF / SASHIMI