



Sven Plöger und das Problem mit dem Meerrettich

Dünne Lachspfannkuchen mit Kräutern und Meerrettich



Zutaten für 4 Personen:

Lachs:

300 g Lachsfilet, frisch
Abrieb von einer Zitrone und Orange
Meersalz
weißer Pfeffer
etwas Olivenöl

Pfannekuchen/Crêpes

2 Eier
400 ml Milch
300 g Mehl
1 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Füllung:

3 El Schmand
je 1 Bund Dill, Sauerampfer, Petersilie
1 Meerrettichwurzel (geschält)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und mit den Zutaten auf einem Teller eine Stunde marinieren lassen.

Den Crêpeteig aus allen Zutaten zusammenrühren und dünn ca. 2-3 Minuten ausbacken.

Die Crêpes mit dem Schmand, dem Lachs und den gehackten Kräutern füllen, frischen Meerrettich mit einer Mikroreibe darüber reiben und zusammenrollen. In Scheiben oder größere Stücke schneiden und anrichten.

Tipp: Der Crêpeteig kann auch mit Petersilien-Milch zubereitet werden. Dafür einfach die Petersilie in einen Mixer mit der Milch geben und klein mixen.