

Crêpes-Rollen mit Räucherlachs

Etwas Mehl in Schüssel, etwas Salz dazu, etwas kaltes Wasser dazu und mit Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Gern eine Weile durchrühren, dann löst sich der Kleber ein wenig aus dem Mehl, die Masse wird glatter und der Teig muss nicht so lange stehen. Eier zugeben. Etwas Pesto dazu (dann sind keine Kräuter nötig). Teig etwas stehen lassen. Sollen Pfannkuchen noch fluffiger sein (z.B. bei Speckpfannkuchen), Mineralwasser statt Wasser nehmen.

Pfanne ohne Inhalt erhitzen, Crêpes-Teig an den Rand der Pfanne geben und rund laufen lassen, dann etwas Öl (z.B. mit Pinsel) an Rand der Pfanne geben, wenn Teig oben trocken ist, wenden. Nach dem Backen die Crêpes alle direkt aufeinander legen, damit sie feucht bleiben. (Wenn alle fertig sind, Folie drüber, kann gut vorbereitet werden.) Crêpes kaltstellen.

Crêpes aus Kühlschrank nehmen, mit Frischkäse bestreichen (bei Räucher-Lachs neutralen Frischkäse verwenden, würde sonst zu würzig werden). An ganz warmen Tagen etwas Gelatine in den Frischkäse geben, dann kann alles sehr gut vorbereitet werden. Rechts und links an den Seiten mehr Frischkäse auftragen, in der Mitte etwas weniger, weil sonst Rolle mit Hohlräumen an der Seite entstehen würde.

Räucherlachsscheiben drauflegen bis gut nach Hälfte des Crêpes, dann zurollen, falls irgendwo Hohlräume sind, mit Frischkäse auffüllen.

Falls das Gericht schon im Vorfeld vorbereitet werden soll: in Alufolie oder in Frischhaltefolie rollen und in Kühlschrank aufheben. Vorteil Alufolie: Form bleibt leichter und besser erhalten.

Crêpes-Rollen dann entweder schräg schneiden oder gerade in Scheiben schneiden, je nach Servier-Vorhaben.