



© le menu

## Crêpes mit geräuchertem Lachs

Für 12 Stück

Zubereiten: ca. 40 Minuten

### Zutaten

- 120 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 3,5 dl Milch
- 2 Prisen Salz
- 30 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 360 g Crème fraîche
- 2 EL Weinessig
- 2 EL Senf
- 2 Prisen Zucker
- 400 g Rauchlachs, in Stücke gezupft
- 3 Schalotten, in feinen Ringen
- ½ Bio-Zitrone, geviertelt, in feinen Scheiben
- 4 Dillzweige, Blätter abgezupft
- Bratbutter zum Braten
- wenig frischer Meerrettich

### Zubereitung

Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter in einem Messbecher fein pürieren. Zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Aus dem Teig portionenweise ca. 12 dünne Crêpes ausbacken, beiseitestellen. Für die Füllung Crème fraîche, Essig, Senf und Zucker verrühren. Crêpes damit bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand frei lassen. Lachs, Schalotten und Zitronenscheiben locker darüber verteilen, Meerrettich darüberrauffeln. Mit Dill garnieren, sofort servieren.

---

Rezept: [lemenu.ch](http://lemenu.ch)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>