



Timo Hinkelmann's  
**KREATIVE KÜCHE**

# BÄRLAUCHCREPES MIT RÄUCHERLACHSMOUSSE

## ZUTATEN

(für 4 Cêpes)

- 3** Eier
- 150ml** Milch
- 100g** Instantmehl
- 50g** Bärlauch
- 50g** Butter
- 180g** Sahne
- 200g** Räucherlachs
- 50ml** Noilly Prat
- 1 TL** Sofortgelatine
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Cayennepfeffer

 **VORBEREITUNG**  **15 Minuten**

 **ZUBEREITUNG**  **10 Minuten**

- 1. Eier, Salz** und **Milch** mit dem **Bärlauch** in einem Mixer so lange pürieren, bis die Masse grün ist. Dann das **Mehl** unterrühren und mindestens ½ Stunde quellen lassen.
- Eine beschichtete Pfanne mit **Butter** auspinseln und eine Portion Teigmasse dünn verteilen. Von jeder Seite ca. 1 Minute backen.
- Den eiskalten **Lachs** würfeln und mit **Salz, Pfeffer, Sahne** und **Noilly Prat** fein mixen. Die **Sahne** mit der **Gelatine** steif schlagen und unter die Lachsmasse heben. Die Crêpes zur Hälfte mit der Mousse bestreichen und aufrollen.

Zum Servieren schräg aufschneiden.



Guten  
Appetit



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

327,9 kcal  
14,5g Eiweiß

22,2g Fett  
17,0g Kohlenhydrate