

Johann Lafer | Wasabi-Crêpes-Röllchen mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

Für den Crêpes-Teig:

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 200 ml Milch
- 20 g Butter
- Wasabipaste
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Füllung:

- 150 g Crème fraîche
- Wasabipaste
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 50 g Rucola
- 200 g Räucherlachs
- 4 Beete Shiso-Kresse

Außerdem:

- 150 g Blattsalate, gemischt
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Balsamico Bianco
- 1 TL Puderzucker
- 100 g Cocktailtomaten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig 1 Ei trennen, die Butter zerlassen. 2 Eier, das Eigelb, eine Prise Salz, Mehl und Milch zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Die flüssige Butter zugeben und untermischen. Den Teig nach gewünschter Schärfe mit Wasabipaste abschmecken.

Jeweils etwas Butterschmalz bei nicht zu starker Hitze in einer Crêpes-Pfanne erhitzen und mit einer kleinen Kelle soviel Teig in die Pfanne geben, dass er sich beim Schräghalten der Pfanne hauchdünn auf dem Boden verteilt. Auf diese Weise 8 Crêpes ausbacken.

Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und die Schale abreiben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Wasabipaste und Zitronensaft kräftig abschmecken. Die Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren.

Den Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden, die Kresse mit der Schere abschneiden. Den Rucola waschen. Die Crêpes dünn mit Wasabi-Crème-fraîche bestreichen, mit Lachs belegen, Rucola, die Hälfte der Kresse darauf verteilen und aufrollen. Die Röllchen schräg halbieren.

Blattsalate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Sesamöl, Balsamico und Puderzucker marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Cocktailtomaten halbieren und mit dem Salat auf Tellern verteilen, Wasabiröllchen darauf anrichten und mit der restlichen Shiso-Kresse bestreuen. Die restliche Wasabi-Crème-fraîche dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 28.07.2007

Prominente Gäste: Petra Gerster & Bruce Darnell