



## *Rezeptkarte*

Crêpe-Roulade  
mit Rauchlachs, Frischkäse  
und Caviar Crunch

# Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Frischkäse und Caviar Crunch

## Zutaten (4 Personen):

Kräutercrêpes: 250 ml Milch, 125 g Mehl, 55 g Butter, 3 Eier,  
5 g Kerbel fein gehackt, 5 g Petersilie fein gehackt,

5 g Schnittlauch fein gehackt, Salz, Pfeffer weiß

Füllung: 400 g Frischkäse, 400 g Rauchlachs in dünne Scheiben,  
2 TL Caviar Crunch

Topping: Dillspitzen, Caviar Crunch

## Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Für die Crêpes die Butter in einen Topf geben, langsam erhitzen bis die abgesetzte Molke sich leicht bräunt, sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Milch und Eier mit einem Handrührgerät verrühren. Nun die braune Butter und das gesiebte Mehl unterrühren. Die gehackten Kräuter einrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. In einer heißen Pfanne mit wenig Öl nacheinander sechs gleich große Crêpes mit circa 20 cm Durchmesser backen und auskühlen lassen.

Den Frischkäse mit Salz, weißem Pfeffer und Caviar Crunch abschmecken. Etwas abgeschmeckten Frischkäse zum Garnieren aufheben. Einen Crêpe auf eine Klarsichtfolie legen und dünn mit dem Frischkäse bestreichen. Nun die Rauchlachsscheiben mittig und gleichmäßig nebeneinander auf dem Crêpe verteilen und samt Teig eng aufrollen. Das Ganze in Klarsichtfolie stramm einrollen und kühlstellen. Mit den anderen Crêpes identisch verfahren.

Nach Belieben Röllchen schneiden, mit Frischkäse, Caviar Crunch und Dillspitzen anrichten. Ideal mit kleinen Spießen fixieren.