

Basilikum-Crêpes mit Lachs und Limetten-Mayonnaise

40—60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Basilikum-Crêpes

300 g	Lachsfilet
200 ml	Milch
60 g	Mehl
1	Ei
1	Handvoll Rucola
25 ml	Pflanzenöl und etwas Öl für die Pfanne
2 EL	Basilikum gerebelt
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Mayonnaise

1	Ei
1 Stk.	Limette
200 ml	Pflanzenöl
1 EL	Senf
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zum Servieren

	Basilikum frisch
	Kräuteröl
	Sprossen

Zubereitung

1. Rucola, Basilikum und Milch fein pürieren und in eine Schüssel abseihen. Ei und Pflanzenöl unterrühren. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen und die Milchmischung nach und nach unterquirlen, bis ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt rasten lassen.
2. Für die Mayonnaise das Ei verquirlen. Den Saft der Limette mit Ei, Öl, Senf und Salz in einem Rührbecher mixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Mayonnaise kaltstellen.
3. Anschließend das Lachsfilet in ein Zentimeter dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin nur so lange braten, dass er innen noch glasig ist.
4. Zur gleichen Zeit eine Crêpes-Pfanne erhitzen und mit Öl einstreichen. 60-80 ml Teig gleichmäßig in einer Pfanne verteilen und ein bis zwei Minuten backen. Wenden und ca. 30 Sekunden fertig backen. Auf diese Weise weitere Crêpes zubereiten. Im Anschluss die Crêpes auf Teller legen, mit Lachs belegen, zuklappen und mit Mayonnaise beträufeln.
5. Nach Geschmack mit Kotányi Salz und Kotányi Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit frischem Basilikum, Kräuteröl und Sprossen servieren.