



## ZUTATEN für 4 Personen

200-300g	frischer Lachs
150g	Frischkäse
100g	Mehl
40g	Salz
40 g	Zucker
50-60 ml	Milch
1 EL	Dillspitzen
1 Hand voll	Petersilie
2	Orangen
2	Zitronen
1	Ei
	Prise Salz



## ZUBEREITUNG

1. Für den gebeizten Lachs am Vortag Orangen und Zitronen kleinschneiden. Lachs waschen. Die Fruchtstücke mit Zucker und Salz vermengen und auf den Lachs geben. Lachs 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.  
*Tip: Lachs in eine tiefe Schale geben, damit das entstehende Wasser den Kühlschrank nicht überflutet.*
2. Für den Kräutercrêpe Ei, Mehl, Milch, Dillspitzen, Petersilie und Prise Salz pürieren und den Teig in einer Pfanne zu Crêpes ausbacken.
3. Gebeizten Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, abspülen und in feine Scheiben schneiden.
4. Ausgekühlten Crêpe mit  $\frac{1}{4}$  des Frischkäses bestreichen, Lachsscheiben darauf verteilen und den Crêpe zusammenrollen. 1 Stunde kaltstellen.
5. Die Crêperolle in mundgerecht Stücke schneiden und anrichten. Bon Appétit.