

<b>BÄRLAUCH-CREPES MIT LACHS UND DIP</b>	<b>I/J</b>
--	------------

20 g 300 ml 100 ml 200 g  3 ½ TL	Flüssige Butter Milch Mineralwasser Dinkelmehl Typ 1050 Eier Salz	Crepes-Teig herstellen, quellen lassen
30 g	Bärlauchblätter	waschen, in sehr feine Streifen schneiden, zum Crepes-Teig geben und vorsichtig unterrühren
120 g 100 g ½ TL 50 g	Frischkäse natur Crème fraîche Senf Sahne Worcestersoße Salz Pfeffer	alles in einem hohen Rührbecher zueinem cremigen Dip verrühren
2 EL	Öl	eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl einpinseln (Silikonpinsel) hauchdünne Crepes ausbacken und im Backofen bei 70°C warmstellen
200 g	Rauchlachs	Crepes halbieren und locker mit Lachs und Dip füllen
<b>Anrichten:</b> Große Platte aus Porzellan oder Glas <b>Garnitur:</b> Frische Bärlauchblätter in Streifen, etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		