



Rezept des Monats

Lachs - Frischkäse Roulade im Spinatcrepemantel mit Honig-Dill-Senf Sauce

Zutaten für 6 Personen:

125g	Mehl
Prise	Salz
3	Eier
250g	Milch
50g	Blattspinat
30g	zerlassene Butter
	Margarine zum backen
250g	Frischkäse
250 g	gebeizten oder geräucherten Lachs
200 g	Senf
150 ml	Sahne
400 g	Mayonnaise
125 g	Honig
	Spritzer Zitrone
je 1 Prise	Zucker, Pfeffer, Salz
	Dill

- Für den Crepeteig alle Zutaten außer dem Blattspinat vermengen. Den Blattspinat am Schluss unter die Masse mixen und danach aus dem Teig in einer Pfanne dünnen Crepes backen.
- Die Crepe abkühlen lassen. Anschließend mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen. Das Ganze zusammen rollen und mit Klarsichtfolie stramm ziehen.
- Für die Sauce alle Zutaten verrühren.
- Die Creperöllchen aufschneiden, anrichten und mit der Sauce nappieren.
- Das Ganze mit einem Salatbouquet und Sprossen dekorieren.