



Meerrettich-Schaumsüppchen mit Lachs-Crêpe-Röllchen

4 Portionen

75 ml Milch
25 g Mehl
1 Ei
20 g Butterschmalz
200 g Räucherlachs, dünn geschnitten
2 Schalotten
1 Bund Dill
200 ml trockener Weißwein
500 ml Geflügelbrühe
250 ml Sahne
50 g Butter
80-100 g Meerrettich
1 unbehandelte Zitrone
Salz
Pfeffer

- Milch, Mehl und Ei in einem Schüttelbecher verschütteln (Crêpe-Teig)
- Schalotten pellen und fein würfeln
- Dill hacken
- Meerrettich schälen und fein reiben
- Von der Zitrone die Schale abreiben
- 75 ml Sahne steif schlagen
- Teller vorwärmen

In dem Butterschmalz in einer nicht zu großen Pfanne 2 Crêpes backen und abkühlen lassen. Etwas Dill auf die Crêpes streuen, Lachs darauflegen, nochmals mit etwas Dill bestreuen und fest aufrollen. Kühl stellen. Schalotten in 20 g Butter andünsten, mit dem Weißwein ablöschen. Geflügelbrühe und die restlichen 175 ml Sahne zugeben und die Suppe etwas einkochen lassen. Suppe salzen und etwas pfeffern. Meerrettich und Zitronenschale unterrühren und noch etwa 5 Min. ziehen lassen. Die Crêpe-Rollen in Scheiben schneiden. Die geschlagene Sahne und die restliche Butter zur Suppe geben und mit dem Pürierstab „hochziehen“. Suppe auf Teller verteilen, die Crêpe-Röllchen darauf verteilen, mit dem restlichen Dill bestreuen und servieren. Dazu etwas Baguette.