

LACHSFILET MIT SPARGELRÖLLCHEN IN ZITRONENBUTTER

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Lachsfilets
- etwas Zitronensaft
- etwas Öl zum Braten

Kräutercrêpes Spargelröllchen:

- 75 g Mehl
- 1/8 l Milch
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- gemischte Kräuter
- etwas Öl
- 500 g Spargel
- 1 TL Butter

Zitronenbutter:

- 1 Zitrone
- 3 EL Butter

- Salz
- Pfeffer
- Zitronenspalten
- Dill

Zubereitung:

Reichlich Wasser in einem Spargeltopf (oder einem anderen hohen Topf) zum Kochen bringen, salzen und 1 TL Butter zugeben. Spargel schälen, verholzte Enden abschneiden und im kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

Für die Kräutercrêpes die Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, Eier und gemischte, kleingehackte Kräuter dazugeben und nochmal gut verrühren. Ein paar Tropfen Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig so dünn wie möglich eingießen, die Pfanne dabei so schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Goldbraun backen, wenden und auch die andere Seite der Palatschinke Farbe nehmen lassen. Crêpes warmhalten.

Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, jedes Filet mit etwas Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Lachs darin goldbraun braten. Für die Zitronenbutter Butter zergehen lassen und mit dem Saft einer Zitrone verrühren.

Die Crêpes in der Mitte zusammenklappen, ein paar Spargelstangen darauflegen und einrollen. Die Spargelrollen mit dem Lachsfilet anrichten, mit Zitronenbutter beträufeln und mit Dill und Zitronenspalten garniert servieren.