

Galettes mit Räucherforelle

Rezept für 2 Personen

300g Buchweizenmehl
5 EL Weizenmehl
3 Eier
200 ml Milch
200 ml Wasser

3-4 Filets von der Räucherforelle
500g Frischkäse
1 unbehandelte Zitrone (Abrieb)
Gartenkresse



Buchweizenmehl mit Weizenmehl und einer Prise Salz vermischen. Eier und Wasser hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die Milch unterrühren, bis ein dünnflüssiger Teig entsteht. Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend noch einmal durchrühren und bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben. (Teig sollte sehr dünnflüssig sein)

Teig auf einen Crêpes-Maker oder in eine flache Pfanne geben und dünn verstreichen. Wenn die Unterseite fest ist, die Crêpe mit einer Palette oder einem Pfannenwender umdrehen und auf der anderen Seite backen. Die fertige Crêpe auf einen Teller geben und den Vorgang solange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Forellenfilets mit einer Gabel zerdrücken.

Frischkäse, ein bisschen von der Kresse, Salz, Pfeffer und der geriebenen Zitronenschale hinzugeben und alles gut durchrühren. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Mit einer Palette oder einem Löffel die Forellencreme auf die Crêpe streichen und einrollen. Anschließend in appetitliche Stücke schneiden.

Die Crêpes eignen sich perfekt als Vorspeise oder als Snack auf einer Party. Garnieren kann man sie mit Krausepetersilie.