

# Gerhardts Rezept des Monats

## Kleiner Kräutercrêpe mit Räucherlachs

### Zubereitung

1. Für den Crêpeteig das Mehl, die Butter, das Ei und die Milch zügig zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Die Hälfte der Kräuteriterrühren und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Crème fraîche in einer Schüssel mit dem Handrührgerät rühren bis sie fest wird, dann die Sahne, den Wein und Tabasco zugeben. Zum Schluss die restlichen Kräuter dazugeben.
3. Die Crêpes in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Die Teigmenge ergibt insgesamt 6 Crêpes.
4. Die Crêpes mit der Kräuter-Creme bestreichen, je 1 ½ Scheiben Räucherlachs darauf legen und zügig möglichst fest zusammenrollen.
5. Die Crêpes diagonal in breite Scheiben schneiden und dekorativ anrichten.

Schmeckt besonders lecker mit frischen Salaten der Saison.

### Zutaten für 4 Personen

50 g Mehl  
1 Ei  
6 EL Milch  
2 EL Butter (handwarm, geklärt)  
8 Scheiben Lachs (geräuchert)  
1 EL Petersilie\*  
1 EL Schnittlauch\*  
1 EL Dill\*  
\*gewaschen und klein gehackt  
Olivenöl zum Braten  
6 EL Crème fraîche  
2 EL Sahne  
6 EL Wein (trockener Weißburgunder)  
1 Spritzer Tabasco  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Gerhardts Weinempfehlung

Ein leichter, unbeschwerter Menüauftakt mit der Frische von Dill und Crème fraîche, garniert mit Rauchnoten vom Lachs. Ein trockener, leichter Kabinettwein wie der Weißburgunder fügt sich stilistisch ein, hat ausreichend, aber nicht zu viel animierende Säure und eine auf das Tellergericht fein getunte Aromatik.

