

Kartoffelcrêpes

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500 g	festkochende Kartoffel	5	Eier
1 El.	Weizenmehl	250 g	saure Sahne
1	Schalotte		Salz, Pfeffer
40 g	Butterschmalz	1 Be.	Crème fraîche
	Dillzweige	125 g	Lachskaviar

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 – 25 Min. garen. Danach das Wasser abgießen, die Kartoffeln pellen, etwas erkalten lassen und durch einen Fleischwolf drehen oder fein reiben. Die Eier, das Weizenmehl und die saure Sahne zu der Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken und ebenfalls zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Butterschmalz auf der vorgeheizten TEPAN-Platte zerlassen, den Teig esslöffelweise auf die TEPAN-Platte geben und die kleinen Crêpes von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die fertig gebackenen Crêpes auf Tellern anrichten. Die Crème fraîche auf den Crêpes verteilen und mit den Dillzweigen und dem Lachskaviar garnieren. Sofort servieren. Dazu: grüner Salat. Leistungsstufe: 7–10 Garzeit: 8–12 Minuten.