

Meeresfrüchtesuppe von der Belle-Ile als Crêpes Füllung



Zutaten für 4 Personen:

- 150 g frischen Lachs
- 150 g frischen Garnelen (geschält)
- 50 g Gruyère-Käse, gerieben
- 100 g Petersilie, gehackt
- 125 ml Béchamel-Sauce
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- Pfeffer aus der Mühle und Salz

Teig für den Crêpes:

- 4 Eßlöffel Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Eßlöffel Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten nach und nach mit der Milch zu einem flüssigen Teig verrühren. Anschließend die geschmolzene Butter begeben, gut verrühren und den Teig mehrere Stunden, abgedeckt ruhen lassen. Wenn nötig, nach dieser Zeit noch etwas Milch unterrühren. Die Platte oder eine große Pfanne leicht einfetten, erhitzen, den Teig darauf geben und in einem flachen Kreis verteilen. Bei starker Hitze **4 Crêpes goldbraun backen**, jeweils wenden und fertig backen. Das Fleisch der Jacobsmuscheln und den Lachs in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, die Muscheln und den Lachs darin andünsten. Die Garnelen und die Petersilie hinzugeben und mitdünsten. Vom Herd nehmen, die fertige Béchamel-Sauce darüber gießen, unter die Meeresfrüchten rühren, und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse auf die Crêpes verteilen, diese aufrollen und nebeneinander in eine mit Butter gefettete Auflaufform legen. Mit dem Gruyère-Käse bestreuen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen einige Minuten überbacken und heiß servieren.