

## Lachs im Crêpe mit Safran- Blumenkohlmousse

### ...für das Blumenkohl- Safranmousse

(am besten schon einen Tag vorher zubereiten)

1. Den Blumenkohl vom Strunk trennen und grob in ca. 2 bis 3 cm Würfel schneiden.
2. Die Schalotten schälen und ebenfalls grob klein schneiden und zusammen mit der Safran in der Butter im Topf glasig schwitzen.
3. Den Blumenkohl dazu geben und erneut den Blumenkohl gleichmäßig erhitzen und dabei gelegentlich rühren.
4. Mit dem Weißwein ablöschen und den Wein bis auf 1/3 reduzieren.
5. 2 Lorbeerblätter, 4 bis 5 Pimentkörner und 6 Pfefferkörner angestoßen zugeben.
6. Mit dem Gemüsefond auffüllen und köcheln bis der Blumenkohl sich leicht mit dem Löffel zerdrücken läßt.
7. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
8. Mit den Gewürzen und Salz nachschmecken.
9. Sahne anschlagen und nebenbei die Menge des Fonds abwägen.
10. Die benötigte Menge der Gelatineblätter errechnen (Pro l Fond braucht man 7 Blatt Gelatine) und in kaltem Wasser quellen lassen.
11. Etwas vom Blumenkohlfond abnehmen und in einer Sauteuse erhitzen, darin die ausgefrungene Gelatine auflösen und in den restlichen Blumenkohlfond geben.
12. Diesen nun abkühlen, bis er beginnt „anzuziehen“, also er fester wird. Dabei gelegentlich um-

### Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 2 h

#### Zutaten:

...für das Blumenkohl- Safranmousse

- \* 1/2 Blumenkohl
- \* 1 Schalotte
- \* ca. 1000 ml Geflügelfond
- \* 100 ml Sahne
- \* 25 g Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker
- \* 1 x Messerspitze Safran
- \* Limettensaft
- \* 7 Blatt Gelatine pro l
- \* 50 ml Weißwein
- \* Lorbeer, Piment, Pfefferkörner „weiß“

...für die Spinatcrème

- \* 300 g Blattspinat
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker

...für das Lachstatar

- \* 200 g Lachsfilet
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Dill
- \* Salz, Pfeffer
- \* Olivenöl

...für den Crêpeteig

- \* 250 g Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 10 g Butter
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- \* 20 g Lauch
- \* etwas Blattpetersilie gehackt
- \* 10 g Butter

...und sonst noch

- \* 100 g Frischkäse
- \* 1 x Bund Schnittlauch
- \* 1 x Rettichknolle



rühren und die angeschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterheben.

13. Die gewünschte Form nehmen, mit Klarsichtfolie auskleiden und das Mousse abfüllen und zu Stocken in den Kühlschrank stellen.

# Berliner Speisemeisterei

## Lachs im Crêpe mit Safran- Blumenkohlmouse

### ...für die Spinatcrème

1. Den Blattspinat vom Strunk befreien und so lange waschen, bis dieser sauber ist.
2. Die Schalotte in Brunoise (sehr feine Würfel) schneiden.
3. Die Schalotten in einem möglichst breiten Topf in Butter glasig schwitzen.
4. Den Spinat zugeben und mit schwitzen.
5. Mit den Gewürzen abschmecken und abtropfen lassen.
6. In ein schmales und hohes Gefäß geben und mittels Stabmixer fein mixen. Um den Spinat cremiger herzustellen, kann man falls nötig noch mit kleinen Butterflocken, die man nach und nach zugibt nachhelfen.
7. Beiseite stellen.

### ...für die Crêpes

1. Die Butter in einen Topf geben und Nußbutter herstellen.
2. Die Milch, das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Mixer durchmischen.
3. Durch ein Sieb die Mehlklumpen heraus passieren.
4. Die gehackte Petersilie zugeben und mit dem Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Dabei etwas von der gehackten Petersilie für das Anrichten überbehalten.
5. Die Crêpes in einer idealerweise beschichteten Teflonpfanne bzw. gut ausgebrannten gusseisernen

### Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 2 h

#### Zutaten:

...für das Blumenkohl- Safranmousse

- \* 1/2 Blumenkohl
- \* 1 Schalotte
- \* ca. 1000 ml Geflügelfond
- \* 100 ml Sahne
- \* 25 g Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker
- \* 1 x Messerspitze Safran
- \* Limettensaft
- \* 7 Blatt Gelatine pro l
- \* 50 ml Weißwein
- \* Lorbeer, Piment, Pfefferkörner „weiß“

...für die Spinatcrème

- \* 300 g Blattspinat
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker

...für das Lachstatar

- \* 200 g Lachsfilet
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Dill
- \* Salz, Pfeffer
- \* Olivenöl

...für den Crêpeteig

- \* 250 g Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 10 g Butter
- \* etwas Blatt Petersilie gehackt
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...und sonst noch

- \* 100 g Frischkäse
- \* 1 x Bund Schnittlauch
- \* 1 x Rettichknolle



Pfanne garen. Dafür diese mit Butter versehen und den Crêpeteig darin farblos ausbacken. Sie sollte einen Durchmesser von ca. 25 cm haben.

6. Den Crêpe nun herausnehmen und auskühlen lassen.

# Berliner Speisemeisterei

## Lachs im Crêpe mit Safran- Blumenkohlmousse

### ...für das Lachstatar

1. Die Haut abschneiden und den Lachs fein hacken.
2. 1/2 Schalotte in Brunoise schneiden und zugeben.
3. Den Dill auch fein hacken und auch hinzufügen.
4. Verrühren und mit dem Olivenöl und Salz, sowie Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

### ...Füllen der Crêpes

1. Einen Crêpe auf ein Schneidebrett legen und die Enden so abschneiden, so daß ein möglichst großes Quadrat entsteht.
2. Den Frischkäse in einer Schüssel glattrühren und den Crêpe damit bestreichen.
3. Das Lachstatar gleichmäßig darauf verteilen und den Crêpe nun einrollen.
4. Wieder in den Kühlschrank stellen und 15 durchkühlen lassen, so lassen sie sich nachher besser schneiden.

### ...zum Anrichten

1. Den Schnittlauch sehr fein aufschneiden.
2. Das Mousse vorsichtig stürzen und die gewünschte Seite mit Schnittlauch bestreuen und sauber auf den Teller setzen.
3. Die Spinatcrème nun auftragen und darauf eine dickere „Scheibe“ der Crêperoulade legen.
4. Darauf etwas von dem geschälten Rettich reiben.
5. Fertig.

### Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation  
Benötigte Zeit: 2 h

#### Zutaten:

...für das Blumenkohl- Safranmousse

- \* 1/2 Blumenkohl
- \* 1 Schalotte
- \* ca. 1000 ml Geflügelfond
- \* 100 ml Sahne
- \* 25 g Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker
- \* 1 x Messerspitze Safran
- \* Limettensaft
- \* 7 Blatt Gelatine pro l
- \* 50 ml Weißwein
- \* Lorbeer, Piment, Pfefferkörner „weiß“

...für die Spinatcrème

- \* 300 g Blattspinat
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Butter
- \* Salz, Pfeffer, Muskat & Zucker

...für das Lachstatar

- \* 200 g Lachsfilet
- \* 1/2 Schalotte in Brunoise geschnitten
- \* Dill
- \* Salz, Pfeffer
- \* Olivenöl

...für den Crêpeteig

- \* 250 g Milch
- \* 120 g Mehl
- \* 3 x Eier
- \* 10 g Butter
- \* etwas Blatt Petersilie gehackt
- \* Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

...und sonst noch

- \* 100 g Frischkäse
- \* 1 x Bund Schnittlauch
- \* 1 x Rettichknolle

