

## **Gegrillte Crepes mit Lachstatar- Füllung**

*Zutaten für 4 Personen*

800 gr. Lachsfilet  
2 Bund Schnittlauch  
1 Zitrone /Limette unbehandelt  
ca. 60 - 80 ml gutes Olivenöl  
Salz / Pfeffer

6 - 8 Crepes (schon vorgebacken)  
200 g Schmand  
Salz / Pfeffer

6- 8 Rouladen-Nadeln

Das Lachsfilet von Gräten befreien und säubern. In feine Würfelchen schneiden und wieder kühl stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Lachsfiletwürfel mit Schnittlauch in einer Schale vermengen. Die Zitrone halbieren und drüberträufeln, dann mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Crepes dünn mit Creme fraiche bestreichen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Nun den Lachstatar auf den Crepe geben und auf einer Hälfte des Crepes verteilen. Von der befüllten Seite her aufrollen und mit einer Nadel feststechen.