

Restaurant 1922 im Strandhotel Atlantic

REHRÜCKEN IM PETERSILIEN-CRÊPE

Petersilien Crêpe

100 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
15 g flüssige Butter
250 ml Milch
1 Hand voll glatte gewaschene Petersilie

Alle Zutaten in einen Mixer (z..B. Thermomix) geben und 2 min. mixen
In einer beschichteten Pfanne dünne Crêpes möglichst farblos ausbacken und kalt stellen für die weitere Verarbeitung.

Geflügelfarce

200 g Hühnerbrust ohne Haut
200 ml sehr kalte Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Das Geflügel in Würfel von 2x2 cm schneiden und in einem Zerkleinerer oder einem Kutter mit der Sahne und den Gewürzen eine Farce herstellen (sie sollte fein cremig sein und keine Stückchen mehr aufweisen)
Ebenfalls kaltstellen.

Rehrücken

Den Rehrücken-Lachs vorsichtig von der Silberhaut befreien und mit Salz und Quatre-Épices (Mischung aus weißem Pfeffer, getrocknetem Ingwer, Muskat und Gewürznelken) würzen.

Zubereitung

Den Crêpe mit der Farce dünn bestreichen und mittig den Rehrücken platzieren, so dass der Rücken in den Crêpe passt und nicht rausschaut. Dann die Ecken hochklappen und alles zu einer Rolle formen.
Die Rolle in Klarsichtfolie fest einpacken und ca. 15 min. kaltstellen.

Den Ofen 120°C mit Umluft stellen und 20 min. vorheizen.
Die Rolle auspacken und auf ein Blech legen, alles mit Pflanzenöl bestreichen und für ca. 10 min. im Ofen garen.

Die Rolle herausnehmen und an einem warmen Ort nochmals 7 min. ruhen lassen.
Mit einem scharfen! Messer in gleich große Stücke portionieren und servieren.

Guten Appetit !