

# Lachs-Ei-Mousse

---

## Zutaten:

375 g Räucherlachs, 2 ½ hartes Ei, 312 ½ g Crème fraîche  
Salz , Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Ei hart kochen und anschließend kalt abschrecken. Schälen und kleinschneiden.  
Räucherlachs in kleine Würfel schneiden.

Beide Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Crème fraîche glattrühren und das Lachsmousse unterheben. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken!

# Lachs im Backofen

---

## Zutaten:

1 Lachs; 2 Zitronen; Butter; Dill; Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Den Lachs waschen und trocken tupfen, große Flossen entfernen. Außen und innen salzen und pfeffern. Auf ein großes Stück Alufolie 2 Zitronenscheiben legen und 3-4 Butterflöckchen. Dill darüber streuen. Den Lachs auflegen und mit der gleichen Menge Zitronenscheiben, Butter und Dill füllen. Die Oberseite genauso belegen. Gut in die Alufolie einpacken und je nach Größe 1 bis 1 1/2 Stunden bei 200°C im Ofen garen

# Ricotta-Crêpes mit Orangensaft

---

## Zutaten:

80 g Mehl; 1 Prise Salz; 1 Ei, leicht geschlagen; 350 ml Milch; 30 g Sultaninen; 250 ml Orangensaft; 200 g Ricotta; 1 Tl. geriebene Orangenschale, Vanille  
Für die Sauce: 50 g Butter; 60 g feiner Zucker

## Zubereitung:

Milch und Ei vermischen, ganz leicht erwärmen; Mehl und Salz sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Nach und nach das Milch-Ei-Gemisch dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach Teig durch ein Sieb geben.

Den Teig zudecken und 30 min. ruhen lassen.

Sultaninen in einer Schüssel mit Orangensaft bedecken. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Abgießen, dabei den Saft auffangen. Ricotta, Abrieb, Vanille und Sultaninen mischen. Pfanne leicht einfetten. Aus dem Teig dünne Crêpes backen. Zwischen die einzelnen Crêpes Backpapier legen.

Einen gehäuften Esslöffel der Ricotta-Masse an den Rand jeder Crêpe geben. Dann zweimal in der Mitte falten. In eine gebutterte feuerfeste Form legen und 10 Minuten bei 160 Grad backen.

Butter und Zucker bei niedriger Hitze schmelzen. Den Rest des Saftes dazugießen.

Aufkochen, Hitze reduzieren und eindicken lassen.

Über die Crêpes geben und mit kandierten Orangespalten servieren.