

Salmroulade im Crêpe-Sesammantel auf Gemüsespaghetti und Curry-Schaum

Zutaten (4 Personen):

Für die Crêpes:

- 300 ml Milch
- 120 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz

Für die Salm-Füllung:

- 500 g Salm (Lachs)
- etwas Salz und Pfeffer
- 1/2 Zitrone
- Blättchen von 1/2 Bund Kerbel

Für die Panade:

- 1 Ei
- 100 g weißer Sesam
- neutrales Öl zum Braten

Für den Curry-Schaum:

- 1 feingehackte Schalotte
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 TL Currypulver
- 2 EL Sojasauce
- 20 g Butter
- Salz und Pfeffer

Für die Gemüsespaghetti:

- 1 Kohlrabi
- 2 große Möhren
- 1 mittlere Zucchini
- 20 g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Milch, Mehl, Salz verrühren, Eier zum Schluss einrühren. In einer mit Butterschmalz ausgepinselten heißen Pfanne 4 dünne Crêpes ausbacken. Salm fein würfeln, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen und mit dem Kerbel vermengen.

Die Crêpes an den Rändern quadratisch beischneiden, die Salmmasse darauf verteilen und aufrollen. Zuerst durch verquirltes Ei wälzen, dann durch Sesam. In heißem Öl rundherum anbraten. Rund 7 Minuten im 170 Grad heißen Ofen backen.

Schalottenwürfel in Butter glasig dünsten, mit dem Wein ablöschen. Currypulver Sahne und Sojasauce hinzufügen, einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Mixstab aufschlagen. Gemüse in lange dünne Streifen schneiden. In einem Topf Butter mit 4 EL Wasser erhitzen. Darin die Gemüsestreifen 2 bis 3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: In die Mitte jedes Tellers eine Portion Gemüsespaghetti geben. Ringsherum einen breiten Streifen Curryschaum geben. Die Salmrouladen schräg in je 5 Stücke schneiden und diese auf dem Curryschaum um das Gemüse herum verteilen. Mit Kerbelzweigen dekorieren.

Getränke-Empfehlung: Ein 1998-er weißer Burgunder aus Rheinhessen vom Weingut Geil (Geil's Nr.6).

Quelle:

[WDR 3 - Aktuelle Stunde: Spitzenkochtipps vom 19.4.2001](#)