

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Marinierter Seesaibling, Olivenöl und Honig-Senf-Crêpe



**30 Minuten/leicht**

---

### Zutaten für 4 Personen

2 Seesaiblingsfilets (entgrätet), Limonen-Öl, Olivenöl, Fleur de Sel.

Für die Crêpes: 1 Kartoffel (weichgekocht und passiert), 1 EL Estragon-Senf, 1 EL Hausmachersenf (süß), 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 1 EL Maisstärke, Olivenöl, Kräuter.

### Zubereitung

Für die Crêpes die Eier trennen.

Die passierte Kartoffel mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Maisstärke einrühren und anschließend die Eidotter einrühren. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, etwas Teig einfließen lassen und portionsweise kleine Crêpes backen.

Für das Carpaccio das Saiblingsfilet in feine Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl marinieren, mit Fleur de Sel bestreuen. Ca. 10 Minuten marinieren lassen, eventuell mit ein wenig Limonen-Öl nachwürzen.

Das Carpaccio mit den Crêpes servieren. Je nach Saison und Möglichkeiten mit frischen Kräutern garnieren.