



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Crepes mit Kaviarhäufchen auf saurer Sahne mit Tomatensalat



## Spargelgratin mit Beinschinkenwürfeli und Beilagen



## Limettencreme mit Früchten und Bisquits

Zutaten:

Zubereitung:

### Crepes mit Kaviarhäufchen auf saurer Sahne mit Tomatensalat

110 g	Mehl	
0.25 TL	Salz	
0.125 L	Milch	
0.125 L	Wasser	
3 Stk	Eier	
1 Stk	Eigelb	
	Butter	geklärt
4 EL	Sahne	sauer
4 TL	Kaviar	
	Schnittlauch	

Tomaten  
Essig, Öl

#### Crepes:

Mehl in eine Schüssel sieben,  
Salz dazu geben

Milch und Wasser mischen, langsam zum Mehl giessen und mit dem Schneebeesen verrühren, Eier hineinquireln und den Teig 1/2 Std. ruhen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.  
- Nachher den Teig in der Schüssel immer wieder aufrühren, damit das Mehl nicht am Boden absetzt. Dünne Crepes Durchmesser 12-15 cm beidseitig bräunen und übereinander geschichtet im 100 Grad warmen Backofen zwischen 2 Tellern heisshalten.

Grosse Teller nehmen, 2 Crepes darauflegen (zB falten, rollen, oder ähnlich) und je 1 EL dicke saure Sahne und 1 TL Kaviar darauf geben. Garnieren mit Schnittlauchstengel.

Dazu machen wie eine kleine Portion Tomatensalat bereit und richten alles auf dem selben Teller an. (Sauce italienisch)