



**Kochen
mit Globus**



**Spargel-Crêpes-Röllchen
mit Räucherlachs oder Schinken
Kürbiskerncreme und Löwenzahnsalat**




Zutaten:


10 Stangen weißer Spargel
Zucker, Salz
60 g Butter

60 g Kürbiskerne geschält
1 milde große rote Chili
1 TL grobes Meersalz
1 großer Bund Blattpetersilie
1 großer Bund Bärlauch
100 ml natives Olivenöl
25 ml Kürbiskernöl
100 g Schmand


10 Crêpes
150 g Räucherlachs
150 g gekochter Schinken
500 g gelber oder grüner Löwenzahnsalat
1 EL Crema di Balsamico
2 EL Spargelmarinade
2 EL Kürbiskernöl
4 EL Rapsöl
Salz, weißer Pfeffer
1 Zitrone
geröstete Kürbiskerne
für die Dekoration

Dazu passt: kräftiger Weißwein

 4–6 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

 **Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Für die Kürbiskerncreme Chili entkernen und gewaschene Kräuter grob zerkleinern. Alles nacheinander in die Küchenmaschine geben. Danach kalt stellen.

Den geschälten Spargel im Topf mit Siebeinsatz bei 100 °C, je nach Dicke 15–20 min. dämpfen. Nach dem Garen den Spargel in ein geschlossenes Gefäß geben und mit Zucker und Salz würzen. Butter in Flocken darüber geben und schmelzen lassen. Zitronen auspressen und ebenfalls darüber geben. Die fertige Marinade warm halten.

Crêpes in der Mikrowelle, im Dämpfer oder im Backofen handwarm werden lassen. Mit der Kürbiskerncreme einstreichen, mit Lachs oder Schinken belegen, je Crêpe 1 Stange Spargel und einige Blätter Löwenzahn dazu. Crêpe mit Klarsichtfolie einrollen. 10 Minuten abkühlen lassen. Die Crêpes wie Maki-Sushi in 3 cm große Stücke schneiden. Röllchen in einer Reihe auf Teller anrichten. Den restlichen Salat zu den Röllchen legen.

Aus Essig, Marinade, Öl und Gewürzen eine Salatsoße rühren. Den Salat, die Röllchen und den Teller damit begießen und Kerne verteilen. Direkt servieren.

