

Ofen-Omelett-Wrap, Avocado-Schmand, Räucher-Lachs

Für zwei Personen

Für das Omelett:

1 Möhre	1/3 Stange Lauch	3 Eier
60 g Parmesan	1 EL Crème-fraîche	1 TL Backpulver
60 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

1 große Avocado	1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Schmand
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

150-180 g Lachsfilet	½ Zitrone, Saft, Abrieb	2 cl Cognac
2 Zweige Thymian	4-5 getrock. Wacholderbeeren	3 EL Rohrzucker
1 TL Ursalz	Räucherchips	Räucherspäne Buche

Für den Lauch:

1 Stange Lauch	Öl	Salz, Pfeffer
----------------	----	---------------

Für die Dill-Frischkäse-Creme:

1 Bund Dill	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Frischkäse
3 EL Joghurt	10 ml Sahne	20 ml Milch
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Dill

Für das Omelett: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Möhre schälen und raspeln. Lauch in feine Ringe schneiden. Eier verquirlen, Crème fraîche unterrühren und Mehl und Backpulver hineinsieben. Parmesan reiben. Parmesan, Lauch und Möhre unter die Ei-Masse heben. Masse auf ein Backblech mit Backpapier dünn in Form eines Rechtecks verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten goldbraun backen. Omelett vorsichtig vom Papier lösen und umdrehen.

Für die Füllung: Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 2 TL Saft auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado, Zitronensaft und abrieb und Schmand zu einer cremigen Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Omelett streichen.

Für den Lachs: Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Salz, Pfeffer, Cognac, Rohrzucker, Zitronenabrieb und -saft in einer Schüssel mischen. Thymianblättchen hineinzupfen und das Lachsfilet darin 10-15 Minuten marinieren.

Räucherchips und Räucherspäne mit Wacholderbeeren in ein feuerfestes Gefäß streuen und den Lachs auf einem Gitter darüber positionieren.

Buchenchips anzünden und den Lachs mit einem hohen Deckel abdecken, so dass der Rauch nicht entweichen kann und in den Lachs einzieht.

Für den Lauch: Lauch putzen und in Ringe schneiden. Lauchringe in Öl kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dill-Frischkäse-Creme: Milch, Sahne und Zucker zusammenrühren, Joghurt und Frischkäse untermischen und zu einer cremigen Textur verrühren. Zitrone auspressen, Saft hineingeben und mit Salz abschmecken. Dill hacken und unter die Creme rühren.

Für die Garnitur: Gericht mit Dill garnieren.

Tarkan Benni Özgöz am 21. Juni 2023