



Omelettenröllchen mit geräuchertem Lachs gefüllt

Diese Omeletts eignen natürlich auch für eine Vorspeise oder auf ein Buffet. Auch kalt sind sie nicht zu verachten. Dabei sind die exquisiten Röllchen recht einfach zuzubereiten. Die Omeletts sollten eher dünn sein, schon eher wie Crêpes, also mit einem dünnflüssigen Teig.

Angerichtet habe ich sie auf kurz angeröstetem Cicorino rosso. Wer das bittere Gemüse nicht mag, nimmt Spinat oder Salat dazu. Etwas Crème fraiche dazu serviert macht sich gut zum salzigen Fisch.

Zutaten (2 Portionen)

200g geräucherter Lachs
100g Crème fraiche
1 grosser Cicorino rosso

Omeletts:

60g Weissmehl
1dl Milch
1dl Wasser
2 Eier
20g Butter
1/4Tl Salz

Bratbutter

Mehl und Salz vermischen. Wasser und Milch vermischen. In der Mitte des Mehles eine Grube machen und Milchwasser langsam eingiessen. Sogleich mit dem Schwingbesen gut rühren. Die Eier verquirlen. Die Butter schmelzen. Beides unter den Teig mischen. Nur solange rühren bis alles gut vermischt ist. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Omeletten backen und etwas auskühlen lassen. 1 Ei Crème fraiche zu einer dünnen

Schicht auf der Omelette verstreichen. Mit Lachs belegen und aufrollen.

Die Rollen hab ich in ca. 3cm lange Stücke geschnitten und in eine ausgebutterte Gratinform gestellt. Die Enden der Rollen hab ich beiseite gelegt (für den Koch zum Naschen).

Rollen im auf 200° vorgeheizten Backofen 10 Minuten aufwärmen. Sie sollen nicht gratiniert werden, das würde sie zu sehr austrocknen.

Cicorino rosso in ca. 1 breite Streifen schneiden, die dicken Enden der Blätter und den Strunk nicht verwenden. Ca. 3 Minuten unter gelegentlichem Wenden in Butter anbraten. leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Cicorino auf den Tellern zu einem Bett anrichten und die Omelettenröllchen daraufstellen. Einen rechten Klacks Crème fraiche dazugeben.







