

Lachs-Wrap mit Senf-Dip und Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Wrap-Füllung:

300 g geräucherter Lachs	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
30 ml Sahne	250 g Frischkäse Kräutermischung	Salz, Pfeffer

Für den Wrap-Teig:

115 g Mehl	200 g Butter	2 Eier
125 ml Milch	1 Bund Dill	Salz

Für den Senf-Dip:

6 EL mittelscharfer Senf	3 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola	2 Kirschtomaten	2 gelbe Paprika
2 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

Für den Wrap 15 Gramm Butter mit den restlichen Zutaten mit einem Standmixer verrühren. Pfanne mit der übrigen Butter erhitzen und die Wraps nach und nach von beiden Seiten anbraten. Die fertigen Wraps auf Tellern geben und abkühlen lassen. Für die Füllung Frischkäse mit Sahne und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen. Dillspitzen abzupfen und mit Senf, Honig, Zitronenabrieb und -saft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wraps mit der Füllung bestreichen, Lachsstreifen und frischen Basilikum darauf verteilen. Den Wrap zusammenrollen und in Frischhaltefolie einwickeln und kurz in den Kühlschrank legen.

Rucola waschen, trocken schleudern, Tomaten halbieren, Paprika würfeln und alles vermengen. Essig, Öl und Balsamico mischen und mit Salz, Pfeffer und Honig verfeinern und anschließend über den Salat geben.

Salat mit Wraps und Senf-Dip in einer separaten Schale anrichten und servieren.

Stefan Schake am 02. Februar 2016