

Lachs-Döner

Für 2 Personen:

1/2 Fladenbrot	250 g Lachsfilet	3 EL Olivenöl
1 EL Barbecue-Gewürz	1 EL Gewürzmix	1/4 Rotkraut
1/3 Gurke	1 Tomate	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 EL Weißweinessig	150 g griech. Joghurt
2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Minze	1/2 Bund Dill

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Lachsfilet von beiden Seiten großzügig mit Barbecue Gewürz und Gewürzmix würzen und in 1 EL heißem Olivenöl von beiden Seiten jeweils für 1 Min. in einer ofenfesten Pfanne scharf anbraten. Anschließend die Pfanne für ca. 9 Min. in den heißen Ofen geben.

Währenddessen Rotkraut in feine Streifen schneiden.

Gurke ums Fruchtfleisch herum in dünne Scheiben und diese anschließend in dünne Streifen schneiden. Tomate würfeln. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und mit 2 EL Olivenöl und Weißweinessig marinieren. Anschließend gut vermengen. Griechischen Joghurt in eine Schale geben und mit fein geriebenem Knoblauch, feingehackter Minze und fein gehacktem Dill vermengen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und nochmals verrühren.

Ca. 3 Min vor Ende der Backzeit das Fladenbrot mit in den heißen Ofen geben und aufbacken. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, Teriyaki Sauce dazugeben und Lachs darin glasieren. Währenddessen Lachs mit 2 Löffeln vorsichtig auseinanderzupfen und nochmals in der Teriyaki Sauce schwenken.

Gebackenes Fladenbrot einschneiden und mit Salat, Lachs und Knoblauch-Kräuter-Joghurt befüllen.

Steffen Henssler am 01. September 2022