

Lachs-Omelett auf Toast mit Senf-Soße

Für vier Portionen

2 EL Senf	3 EL Honig	1-2 EL Olivenöl
200 g Räucherlachs	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 Eier	100 ml Sahne	4 Scheiben Toastbrot
30 g Butter	1/2 Bund Dill	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce Senf, Honig und Olivenöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Eier mit Sahne verquirlen und kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier-Sahne in die Pfanne geben und langsam stocken lassen. Auf die noch flüssige Oberfläche die Lachsstreifen streuen und das Omelett ganz stocken lassen. Die Toastscheiben im Toaster goldgelb rösten, anschließend mit etwas Butter bestreichen. Das Omelett halbieren, in vier Tortenstücke schneiden und diese auf dem Toast anrichten. Zuletzt die Senfsauce darüber träufeln und mit frisch geschnittenem Dill bestreuen.

Horst Lichter am 23. März 2013