



ERLEBEN.

GENIESSEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Lachsdürüm Seefischkochstudio

Zutaten für 4 Personen

400 g Lachsfilet
Salz, Zitronenpfeffer
80 g BBQ-Sauce
8 St. Dürüm/Wrap (20cm)
Ca. ½ Kopf Eisbergsalat
4 Tomaten
1 Gurke
1 rote Zwiebel
200 ml Schmand
Senf nach Geschmack

Zubereitung

Das Lachsfilet mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Mit der BBQ-Sauce bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Min. garen. Der Lachs sollte noch einen leicht glasigen Kern haben. Anschließend etwas auseinander zupfen.

Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und unter kaltem Wasser abspülen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Schmand mit Senf, Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Den Dürüm mit dem Senfschmand bestreichen. Mit Salat, Zwiebel, Gurke, Tomate und Lachsstückchen belegen und aufrollen.

Guten Appetit.



EUROPÄISCHE UNION:
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei