

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Lachs im Wrap

Schritt 1 - Lachsfarce:

50g Lachs
50 ml Sahne
Salz und Pfeffer

im Mixer verkleinern, nach und nach dazugeben. Mit würzen.

Schritt 2 - Lachs:

500 g Lachsfilet

von Haut und Gräten befreien und in 6 gleiche Stücke schneiden.

Schritt 3 - Lachs im Wrap:

3 Stück
Lachsfarce
Kräutern (Rosmarin, Thymian, Petersilie)

Tortilla Wraps halbieren und mit bestreichen, mit gehackten bestreuen. Den Lachs auf die Wraps legen und einrollen.

Schritt 4 - Grillen

Die Wraps

bei schwacher Hitze grillen

Der Profitipp von Claus Alboth:

„Zum Lachs im Wrap passt sehr gut ein sommerlich angemachter Salat. Lachs bekommen Sie natürlich beim Fischhändler. Wenn's schnell gehen soll, tut es aber auch die Tiefkühl-Version vom Discounter. Wraps bekommen Sie in praktisch jedem Supermarkt, in der Regel bei den mexikanischen oder internationalen Soßen“

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de

