

Omelett-Röllchen mit Salat, Karotten-Suppe und Brot-Zopf

Für zwei Personen

Für die Omelett-Röllchen:

3 große Scheiben Räucherlachs	4 Eier	50 g geriebener Edamer
5 EL Frischkäse	100 ml Milch	50 ml Sprudelwasser
2 Zweige Dill	100 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für den Salat:

2 Salatherzen	1 große Karotte	140 g Mais
1 rote Zwiebel	4 Zweige Dill	1 EL roter Balsamicoessig
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	1 EL Honig
4 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Karottensuppe:

5 große Karotten	100 ml Sahne	1 EL Butter
500 ml Gemüsefond	1 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für den Brotzopf:

250 g Weizenmehl	1 TL Backpulver	50 g Butter
125 ml Bier (Pils)	1 EL Honig	2 EL Olivenöl
1 EL Chilipulver	Salz	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	2 Zweige Dill
-----------	---------------

Für die Omelett-Röllchen:

Eier, Milch, Mehl, Backpulver, Wasser, Salz und Käse zu einem Teig verrühren und in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen, hacken und zusammen mit dem Frischkäse und Lachs auf das Omelett streichen und zu einem Röllchen formen.

Für den Salat:

Salat waschen, trocken schleudern und zerkleinern. 400 ml Wasser, Essig, Salz und Zucker zu einer Sauce verarbeiten und Salat darin einlegen. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit dem Mais zum Salat geben. Karotte schälen, Enden entfernen und raspeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen abzupfen. Beides mit Essig, Öl und Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat abgießen und die geraspelte Karotte draufsetzen.

Für die Karottensuppe:

Karotten schälen, Enden entfernen, hobeln und in dem Gemüsefond mit Butter weichkochen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Honig und Sahne abschmecken. Noch einmal aufkochen lassen.

Für den Brotzopf:

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Butter, Bier, Honig und Salz zu einem Teig kneten. Als Zopf formen und mit Olivenöl bepinseln. Mit Chili und Salz bestreuen und auf einem Blech ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen zupfen. Die Schale der Zitrone abreiben. Omelettröllchen und den Salat auf Tellern anrichten und mit Zitronenabrieb bestreuen. Suppe in eine kleine Schüssel geben, mit Dill garnieren und zusammen mit dem Brotzopf servieren.

Jutta Marks am 10. April 2018