



## Herzlich Willkommen in der Fischerhütte Rottenacker

### Fischrezepte

#### Lachs Meerrettich-Wraps:

##### Zutaten für 4 Stück:

- 8 Scheiben geräucherten Lachs (Forelle à 30 g)
- 100 g Meerrettich-Frischkäse
- 200 g Creme fraîche (Schmand)
- 5 Eier
- 150 g Mehl
- ¼ l + 2 EL Milch
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 Paprikaschote
- 4 TL Öl, Salz, Pfeffer

##### Zubereitung:

- 4 Eier, ¼ l Milch und 1 Prise Salz glatt verrühren. Mehl unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Kräuter waschen, evtl. trockentupfen. Dill fein schneiden, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter, bis auf ca. 1 EL Schnittlauch, unter den Teig rühren. Je 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) erhitzen. Darin aus Teig nacheinander 4 Wraps backen. Auskühlen lassen.
- 1 Ei ca. 10 Minuten hart kochen. Dann abschrecken und auskühlen lassen. Ei pellen und hacken. Paprika putzen, waschen und würfeln. Creme fraîche glatt rühren. Paprika, Ei und übrigen Schnittlauch unterheben. Paprika-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.