



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

1. 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.
2. 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.
3. Den Schmand mit Senf, Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.
4. Den Dürüm mit dem Senfschmand bestreichen. Mit Salat, Zwiebel, Gurke, Tomate und Lachsstückchen belegen und aufrollen.

Guten Appetit!