

Bayerischer Wrap mit Lachs-Meerrettich-und Radicchio-Ricotta-Füllung

 happy-mahlzeit.com/2020/02/27/bayerischer-wrap-mit-lachs-meerrettich-und-radicchio-ricotta-fuellung/

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 125g Mehl
- 300ml Milch
- 3 Eier, Größe S
- 50g Nuss-Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Lachs-Meerrettich-Creme:

- 100g geräucherter Lachs
- 100g Natur-Joghurt
- 150g Frischkäse
- 1 EL geriebener Meerrettich
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL gehackter Dill
- Salz
- Cayennepfeffer
- Radieschen und Gartenkresse zum Garnieren

Für die Radicchio-Ricotta-Füllung:

- 100g Radicchio trevisano
- 150g Ricotta
- 30g Gorgonzola
- 2 Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Milch in einer Schüssel verrühren. Eier, Nuss-Butter, 1 Prise Salz, frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig durch ein Sieb streichen und zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 1/4 des Teiges hineingeben, auf beiden Seiten leicht braun backen, herausnehmen und warm stellen.

Für die Lachs-Meerrettich-Creme Frischkäse und Joghurt verrühren. Mit Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Den Lachs in feine Streifen schneiden und unter den Frischkäse mischen. Meerrettich und Dill dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen und mit Radieschen und Kresse garnieren.

Für die Radicchio-Ricotta-Füllung den Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern, die Blätter klein schneiden. Die Salbeiblätter waschen trocken tupfen und fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Radicchio und Salbei darin andünsten, herausnehmen, in eine Schüssel geben. Ricotta, Gorgonzola und Eigelb untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Radicchio-Ricotta-Füllung auf den Pfannkuchen verteilen und aufrollen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 15.5.2016