



Lachs-Charlöttchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.
Für 6 Espressotassen von je ca. 1 dl

Omelettenteig

50 g Mehl

¼ Teelöffel Salz

1 dl Mineralwasser

2 Eier

Öl zum Backen

**150 g geräucherter Lachs
in Tranchen**

**1 Päckli Gelatinepulver
(10 g; von Coop)**

**3 Esslöffel lauwarmes
Wasser**

180 g saurer Halbrahm

**1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ abgeriebene Schale**

**1½ Esslöffel Dill,
fein geschnitten**

1 dl Rahm, steif geschlagen

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Eier mit einem Schwingbesen rühren, bis der Teig glatt ist.
2. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen. Vorgang wiederholen, auskühlen.
3. Lachs auf Omeletten verteilen, satt aufrollen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Espressotassen damit auslegen.
4. Gelatinepulver mit dem Wasser verrühren, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen sauren Halbrahm beigeben, Zitronenschale und Dill darunterühren, Schlagrahm darunterziehen, würzen. Masse in die Tassen verteilen. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Servieren: Charlöttchen mit einem Messer vom Tassenrand lösen, auf Teller stürzen.

Lässt sich vorbereiten:

Charlöttchen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück: 22 g Fett, 10 g Eiweiss,
7 g Kohlenhydrate, 1113 kJ (266 kcal)