

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Semmelknödel Tortilla mit Crème fraîche und Graved Lachs

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Tortilla

- 300 g Toastbrot (oder Knödelbrot, altbackene Semmel)
- 50 g Butter
- ½ Zwiebel
- 150 ml Milch
- 3-4 Eier (je nach Größe)
- 2 EL geschnittener Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Butter zum Anbraten

Für den Belag

- 150 g Graved Lachs
- 1 Becher Crème fraîche

Für die Garnitur

- frische Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie, Schnittlauch...)

Zubereitung

1. Das Toastbrot in grobe Würfel schneiden und diese in der Butter in einer Pfanne anbraten. Die feingeschnittene Zwiebel dazugeben, kurz mitbraten und mit der Milch aufgießen. Alles in eine Schüssel geben und kurz überkühlen lassen.

2. Anschließend die Eier und den feingeschnittenen Schnittlauch locker mit einer Gabel untermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und durchziehen lassen, sodass die Milch vollständig vom Toastbrot aufgesogen wird.

3. Die Masse nun in einer Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp: Man kann die Masse auch noch bei 180° C Umluft im Rohr nachgaren, dass sie besser aufgeht.

4. Zum Schluss die Tortilla aus der Pfanne nehmen, viertel und je ein Stück auf einem flachen Teller anrichten. Die Tortilla mit etwas Crème fraîche einstreichen, mit dem Lachs belegen und mit frischen Kräutern garnieren.