

Vorkoster | Sylt-Tokio-Omelette

Zutaten:

- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- 100 g Räucheraal
- ½ Gurke
- 1 Zweig Dill
- Wasabi
- 50 g Crème fraîche

Zubereitung:

Schneiden Sie Aal und Gurke in kleine Stücke, hacken Sie den Dill und stellen Sie die Zutaten neben dem Herd bereit.

Die Eier mit einer Gabel in einer großen Schüssel gut verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne hoch erhitzen und die verquirlten Eier in die heiße Pfanne schütten. Verteilen Sie Aal, Gurke und Dill direkt auf dem Omelette. Wenn die Platte heiß genug ist, kann das Omelette schon nach rund 20 Sekunden an den Seiten eingeklappt und nach weiteren 20 Sekunden aus der Pfanne genommen werden.

Nun noch Crème fraîche und Wasabi nach Geschmack miteinander verrühren und das Omelette damit garnieren.