

Nieß

Für Genießer

RÄUCHERLACHSROLLE

mit unserem
hauseigenen Räucherlachs

Portion

- für 3 Personen
- Zubereitung: 15 Minuten
- Wartezeit: 75 Minuten

Zutaten

- Lachs (200g)
- Blattspinat TK (400g)
- Eier (4 Stk.)
- Frischkäse (200g)
- Schnittlauch
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

1. Zunächst den Spinat auftauen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer, Muskat vermischen. Den Spinat hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse vermengen.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eimasse auf dem Blech verteilen und für 15 Minuten bei 180°C backen.
3. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Den Frischkäse mit etwas Limettensaft und Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben können weitere Kräuter und Gewürze hinzugefügt werden.
4. Die feste Eimasse aus dem Backofen holen. Die Creme über dem Boden verstreichen. Zuletzt die Lachsscheiben auslegen. Nun alles fest zusammen rollen und in Frischhaltefolie wickeln.
5. Nach 1 Stunde kann die Rolle serviert werden. Dazu die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Guten Appetit!