

Gefüllte Lachsrollchen

Kategorien: Fischgerichte, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 8 Scheiben Räucherlachs
- 1 Apfel (säuerlich)
- 1 Ei (hart gekocht)
- 40 g Kren (frisch)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Öl
- 5 EL Obers
- 1 Prise Salz
- 1 Stück Zitrone (ungespritzt)
- 1 Prise Zucker
- 8 Bl Salate (z.B. Eichblatt)
- 1 Prise Dill

Zubereitung

Den Apfel schälen, vierteln, Stielansatz, Blüte und Kerngehäuse entfernen.

Das Ei schälen.

Den Meerrettich schälen und fein würfeln.

Alles mit dem Zitronensaft, dem Öl und dem Obers im Mixer fein pürieren.

Die Creme mit Salz und Zucker abschmecken, auf den Lachs streichen und diesen aufrollen.

Auf den Salatblättern anrichten und mit Zitronenscheiben und Dillsträußchen garnieren.