

RAUHLACHS-MEERRETTICH-ROULADE AUF BLINI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

RAUHLACHS-MEERRETTICH-ROULADE

Dill hacken und Meerrettich mit einer feinen Reibe raffeln. Zitronenzesten in die Crème fraîche reiben, Meerrettich und Dill dazugeben. Mit Olivenöl und Salz verfeinern und alles gut umrühren. Nach Bedarf mit etwas Zitronensaft ergänzen.

Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Lachsstranchen darauflegen, sodass ein Rechteck entsteht. Die Ränder der Klarsichtfolie sollten dabei um jeweils etwa 3 cm frei sein. Die untere Hälfte des Lachs-Rechtecks gleichmässig mit etwas Meerrettichcrème bestreichen.

Nun von unten her den Lachs vorsichtig mit Hilfe der Klarsichtfolie eng aufrollen und tiefgefrieren.

1 Stunde vor Gebrauch aus dem Tiefkühler nehmen. Nach 20 Minuten Folie entfernen und mit einem scharfen Messer in gleichmässige Stücke schneiden.

EINKAUFLISTE:

RAUHLACHS-MEERRETTICH-ROULADE
450 G RAUHLACHSTRANCHEN
180 G CRÈME FRAÎCHE
1 STÜCK MEERRETTICH (BAUMNUSSGRÖSSE)
1/2 ZITRONE
2 EL KALTGEPRESSTES OLIVENÖL
MEERSALZ
1 BUND DILL
KLARSICHTFOLIE

RAUHLACHS-MEERRETTICH-ROULADE AUF BLINI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

BLINI

Milch auf ca. 30 Grad erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die beiden Mehlsorten mit dem Salz mischen und in der Mitte eine Mulde formen.

Das Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Butter schmelzen. Die Milch mit der aufgelösten Hefe und der flüssigen Butter in die Mulde giessen und zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Eischnee unter die Masse ziehen. In einer Bratpfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze backen.

Die noch angefrorenen Lachs-Rouladen auf die Blinis legen und komplett auftauen lassen. Anschliessend servieren.

EINKAUFLISTE:

BLINI

150 ML MILCH
20 G HEFE
45 G BUTTER
65 G WEISSMEHL
60 G BUCHWEIZENMEHL
½ TL SALZ
1 EIWEISS

POWERED BY:



TÜTENHÜTER.ch

