



Räucherlachsrolle mit Rucola und Meerrettich

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

100 g	Spinat
4	Eier
60 g	Bergkäse
1 EL	<u>Kräuter Dill Gewürz</u>
	<u>Rühreigewürz</u>
	<u>Bergpfeffer</u>
30 g	Parmesan
½ EL	<u>Avocado Gewürz</u>
70 g	Crème fraîche
40 g	<u>Tafelmeerrettich</u>
½ EL	<u>Küchenzauber</u>
125 g	Räucherlachs
50 g	Rucola
	<u>Zitronen Dressing</u>

Zubereitung:

Den Backofen auf 210°Celsius, Umluft vorheizen.
Die Eier mit dem Spinat pürieren und mit dem geriebenen Käse vermischen. Mit dem Kräuter-Dill Gewürz, Rühreigewürz und Bergpfeffer würzen.
Eine Backform mit Backpapier auslegen und mit Parmesan und Avocado Gewürz bestreuen.
Die Eimasse darauf verteilen und für circa 10 Minuten backen.
Die gebackene Eimasse etwas abkühlen lassen und auf ein mit Klarsichtfolie belegtes Brett stürzen, das Backpapier entfernen. Die Crème fraîche mit dem Meerrettich und dem Küchenzauber verrühren und die Eimasse damit bestreichen.
Den Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden und auf der Crème verteilen. Dies zu einer Rolle aufrollen und mit der Klarsichtfolie fest verschließen. Die Rolle auskühlen lassen und anschließend in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
Den Rucola waschen und schleudern. Mit Zitronen Dressing marinieren und gemeinsam anrichten.

Ein Rezept von Martin Schlösser