

## Zucchini-Räucher-Lachs-Röllchen

### Für 2 Personen

150 g Räucherlachs	2 Scheiben Toastbrot	100 g Ziegen-Frischkäse
1 Zucchini	0,5 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund Schnittlauch
1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Honig, flüssig
1 TL Dijon-Senf	1 Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und anschließend mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Die Lauchzwiebel putzen, von den äußeren Blättern und den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Apfelwürfeln und den Zwiebeln in einer Schüssel vermischen. Mit dem Senf, dem Honig und Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 25 Minuten ziehen lassen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zuchinstreifen darin kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben toasten und mit dem Ziegen-Frischkäse bestreichen. Die Hälfte des Schnittlauchs in feine Ringe schneiden und über die Toastbrotscheiben streuen. Die Lachsmasse in die Zuchinscheiben einrollen und mit den übrigen Schnittlauchhalmen verknoten. Die Zucchini-Räucherlachs-Röllchen zusammen mit den Toastbrotscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Joachim Meyfeldt am 19. Oktober 2010