

Räucher-Lachs-Rolle mit Ratatouille-Salat

Für 2 Personen

125 g Lachs, geräuchert	120 g Blattspinat	2 Eier
1 Muskatnuss	1 Bund Dill	100 g Doppelrahmfrischkäse
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zwiebeln, rot	1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot	1 Zucchini, klein	3 Tomaten
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Basilikum	2 EL Balsamico-Essig, schwarz
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Ratatouille die Zwiebeln abziehen und grob in Spalten zerteilen. Beide Paprikasorten entkernen und in breite Streifen schneiden. Die Zucchini grob würfeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Zwiebeln, die beiden Paprikasorten, die Zucchini und den Knoblauch mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Alles auf ein Backblech verteilen und für circa 20 Minuten garen lassen. Für die Räucherlachsrolle die Eier trennen und das Eigelb mit einer Prise Muskat, etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse mit dem Spinat mischen und mit einem Pürierstab pürieren. Das Eiklar der beiden Eier mit etwas Salz steif schlagen und unter die Spinatmasse heben. Ein Backpapier auf dem Ofenblech auslegen, die Spinatmasse dünn darauf streichen und für circa zwölf Minuten backen lassen. Die Tomaten entkernen, achteln, zu dem Gemüse in den Ofen geben und weitere fünf Minuten mitgaren lassen. Den Spinatboden vom Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen. Für die Räucherlachsrolle den Dill zupfen, hacken und mit dem Frischkäse, etwas Zitronensaft und etwas Zitronenschale verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frischkäsemasse auf dem Spinatboden verstreichen, mit dem Lachs belegen und fest einrollen. Mit einem scharfen Messer die Räucherlachsrolle in Scheiben schneiden. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Das Ratatouille in eine Schüssel geben und mit dem Balsamico-Essig, dem restlichem Olivenöl und dem Basilikum mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum zupfen und darüber dekorativ verteilen. Die Räucherlachscheiben mit dem Ratatouille auf Tellern anrichten.

Dominik Karl am 23. Februar 2010