

# Lachs-Rouladen mit Apfel-Lauch-Salat

## Für 2 Personen

150 g Räucherlachs	1 säuerlicher Apfel, rot	1 Zitrone
0,5 Stange Lauch	2 EL Preiselbeeren	80 g Mehl
1 Ei	60 g Doppelrahmfrischkäse	100 ml Milch
1 EL Butter	0,5 Bund krause Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zweig Dill	1 Knolle Ingwer, klein	1 Muskatnuss
3 EL Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Das Ei aufschlagen und verquirlen. Anschließend das Mehl und eine Prise Salz hinzufügen. Die Milch unterrühren bis ein dünner, glatter Teig entsteht. Abschließend ein paar Minuten quellen lassen. Den Ingwer schälen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Anschließend einen Esslöffel Schnittlauch und einen halben Esslöffel Ingwer mit dem Frischkäse vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch von der äußeren Haut befreien, putzen und in einen halben Zentimeter breite Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden, dritteln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Etwas Muskatnuss reiben. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen, den Lauch darin andünsten und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Apfelstücke unterheben und mit dünsten. Anschließend die Preiselbeeren ebenfalls hinzufügen. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen. Etwas Teig hinzugeben und daraus einen Crepe backen. Danach einen weiteren Crepe backen. Anschließend mit der Frischkäsemasse bestreichen und den Lachs darauf verteilen. Die Crepes zu einer Schnecke rollen, von den Enden befreien und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Lachsrollchen mit einem Schaschlikspieß fixieren. Die Petersilie zupfen und die Spießenden damit verzieren. Die Lachsrouladen und den Apfel-Lauch-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Balfer am 01. Juni 2010