

Spinat-Lachs-Roulade mit Feld-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 200 g Räucherlachs in Scheiben | 150 g passierter Spinat | 500 g Feldsalat |
| 4 Cocktailtomaten | 1 unbehandelte Zitrone | 2 Eier |
| 60 g Quark | 60 g Doppelrahm-Frischkäse | 3 EL Apfelessig |
| 4 EL Sonnenblumenöl | Balsamicoglace | Muskatnuss, Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Spinat vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Spinatmasse heben. Das Ganze auf ein Backblech mit Backpapier streichen und backen. Anschließend das Backpapier auf ein neues Backpapier stürzen. Den Feldsalat verlesen, gut waschen und trocken schleudern. Anschließend aus dem Apfelessig, dem Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und diese mit dem Feldsalat vermischen. Die Cocktailtomaten dekorativ zurecht schneiden. Muskatnuss reiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark und den Doppelrahm-Frischkäse mit Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf die abgekühlte Spinatmasse streichen. Das Ganze mit dem Lachs belegen und einrollen. Die Spinat-Lachs-Roulade mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit dem Balsamicoglace garnieren und servieren.

Michaela Mandlbauer am 16. Oktober 2012