

Räucherlachs-Röllchen mit frittiertem Rucola

Für zwei Personen

300 g Räucherlachs	250 g Rucola	1 Bund Kräuter
200 g Mehl	3 Eier	500 g Schmand
200 g Butter	500 ml Milch	200 ml Pflanzenöl
Meersalz	Salz, Pfeffer	

Aus dem Mehl, der Milch, den Eier und etwas Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Butter in einer Pfanne schäumen und zwei Pfannkuchen darin backen. Die Kräuter waschen und fein hacken, mit dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Pfannkuchen mit dem Kräuter-Schmand einstreichen, den Lachs darüber legen und einrollen. Die Rolle in Klarsichtfolie einschlagen und in den Kühlschrank legen Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das Pflanzenöl erhitzen und den Rucola darin frittieren Die Lachsrolle in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit dem frittierten Rucola und Meersalz garnieren und servieren.

Marianne Backes-Pauly am 12. März 2013