

## Zucchini-Röllchen mit Räucher-Forelle und Kapern

### Für zwei Personen

1 Räucherforelle, á 150 g	1 Stange Lauch, à 250 g	2 Zucchini, klein
4 grüne Oliven	2 schwarze Oliven	1 EL Kapern
1 Stange Frühlingszwiebel	2 Zweige Basilikum	4 EL Sauerrahm
1 EL Cayennepfeffer	1 EL Rapsöl	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Lauchstange putzen, waschen und längs in schmale Streifen schneiden. In einem Topf mit Salzwasser zwei bis drei Minuten garen, anschließend kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Oliven und die Kapern grob hacken, das Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter vom Stiel befreien und ebenfalls grob hacken. Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und mit einem Sparschäler längs etwa drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit dem Rapsöl einfetten. Die Zucchinistreifen salzen und mit dem Cayennepfeffer bestreuen, portionsweise, nacheinander in die Pfanne geben und von beiden Seiten grillen. Die Frühlingszwiebel putzen, vom oberen und unteren Ende befreien und in feine Ringe schneiden. Die Räucherforelle in Stücke schneiden, beides in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Sauerrahm, den Oliven, den Kapern und dem Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini mit der Füllung bestreichen, einrollen und mit den Lauchstreifen zusammen binden. Die Zucchini-Röllchen mit Räucherforelle und Kapern auf Tellern anrichten und servieren.

Judith Postler am 12. September 2014