

# Lachs-Röllchen mit Forellen-Kaviar und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Lachsröllchen:**

4 Scheiben Räucherlachs	2 EL Forellenkaviar	50 g Magerquark
1 Stück Meerrettich, 2 cm	200 ml Sahne	1/2 Gurke
1 Eichblattsalat	1/2 Bund Dill	1 Limette
Salz, Pfeffer		

**Für den Gurkensalat:**

1/2 Gurke	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer, Dill
-----------	--------------	---------------------

Den Meerrettich schälen und fein reiben. Den Quark mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Meerrettich und der Sahne cremig rühren. Den Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken und unterrühren. Die Gurke schälen und die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte in Würfel schneiden. Den Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Für den Gurkensalat den Dill hacken und mit der Sahne, Salz und Pfeffer vermengen. Die Gurkenwürfel hineingeben und gut vermengen. Die Lachsscheiben halbieren und mit dem Meerrettichquark bestreichen. Die Eichblattstreifen und die Gurkenstreifen darauf verteilen und alles aufrollen. Die Limette in Scheiben schneiden. Die Lachsröllchen mit Forellenkaviar und Gurkensalat auf Tellern anrichten und mit Limettenscheiben garnieren.

Harald Fuhlert am 16. Dezember 2014