

Schinken-, Lachs-Röllchen, Salat, Blätterteig-Stangen

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:	200 ml Öl	1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei	Salz	Pfeffer
Für die Lachsrollchen:	150 g Sch. Räucherlachs	1 Stange Meerrettich, 2 cm
40 g bayerischer Topfen	125 g Frischkäse	50 g Mayonnaise
40 g Dosen-Mais	1 rote Paprika	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum	4 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ TL Kräuter-der-Provence	Salz	Pfeffer
Für die Schinkenrollchen:	2 Scheiben Beinschinken	1 TL Mais
3 Babymöhren	3 EL TK-Erbsen	1 EL bayerischer Topfen
50 g Mayonnaise	Salz	Pfeffer
Für die Stangen:	2 Platten Blätterteig	1 Ei, davon das Eigelb
2 TL Kümmel	2 TL Sesam	
Für die Garnitur:	$\frac{1}{4}$ Endiviensalat	50 g Wilde Rauke
2 TL Preiselbeeren	20 ml Brombeerlikör	1 Orange, Saft
1 TL mittelscharfer Senf		

Für die Mayonnaise: Das Ei mit dem Senf in einem hohen Behälter mit einem Stabmixer verquirlen. In einem feinen Strahl das Öl angießen und dabei den Stabmixer langsam nach oben ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Lachsrollchen: Die Räucherlachscheiben überlappend auslegen. Aus Topfen, Frischkäse, geriebenem Meerrettich und der zuvor hergestellten Mayonnaise eine cremige Masse anrühren. Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und fein würfeln. Mais abtropfen lassen. Petersilie, Rosmarin, Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprika, Mais und Kräuter unter die Creme heben und auf dem Räucherlachs verteilen. Mit Salz, Kräutern de Provence und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Räucherlachs aufrollen und in etwa 4 cm breite Stücke teilen.

Für die Schinkenrollchen: Den Schinken überlappend auslegen. Aus Topfen und der zuvor hergestellten Mayonnaise eine cremige Masse anrühren. Möhren schälen und Strunk entfernen. Erbsen und Möhren in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 2 Minuten gar kochen. Möhren herausnehmen und fein hacken. Möhren, Mais und Erbsen unter die Creme heben und auf dem Schinken verteilen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Schinken aufrollen und in etwa 4 cm breite Stücke teilen.

Für die Stangen: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auslegen und mit Eigelb bestreichen. Kümmel und Sesam abwechselnd darauf streuen und in etwa 3 cm breite Bahnen teilen. Die Bahnen aufdrehen und im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Für die Garnitur: Die Salate waschen und trockenschleudern. Orange halbieren und auspressen. Aus Preiselbeeren, Brombeerlikör, Senf und Orangensaft eine cremige Vinaigrette anrühren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Die gefüllten Kochschinken- und Räucherlachs-Röllchen mit fruchtigem Salat und knusprigen Blätterteigstangen auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Augustin am 05. September 2017