

# Parmesan-Körbchen, Mozzarella, Schinken, Räucherlachs

**Für zwei Personen**

**Für die Parmesankörbchen:**

175 g Parmesan am Stück

**Für Tomate-Mozzarella:**

80 g Kirschtomaten

100 g Mini-Mozzarellakugeln 2 EL heller Balsamico-Essig

2 Stiele Basilikum

2 EL Olivenöl 1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Pfeffer

**Für den Rucolasalat:**

100 g Rucola

4 Scheiben Parmaschinken 1 EL heller Balsamico-Essig

1 Zitrone (Abrieb, Saft)

1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

**Für die Röllchen:**

4 Scheiben Räucherlachs

100 g Feta 100 g Doppelrahmfrischkäse

2 Zweige Dill

1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

**Für die Parmesankörbchen:**

Den Ofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Parmesan fein reiben. Je 4 Kreise mit ca. 9 cm Durchmesser auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streuen. Im Backofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Sofort mit einem Pfannwender vom Blech nehmen und auf umgestülpte Gläser mit ca. 5 cm Durchmesser legen. Mit einem Tuch leicht andrücken und auskühlen lassen.

**Für Tomate-Mozzarella:**

Balsamico-Essig, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer, Zucker und Öl vermengen. Mozzarella abtropfen lassen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles vermengen und in zwei Körbchen geben.

**Für den Rucolasalat:**

Parmaschinken klein schneiden. Rucola waschen, trockenschleudern und mit Schinken, Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Ein wenig Zitronenabrieb darunter mischen und den Saft einer Zitrone. Anschließend in zwei Körbe geben.

**Für die Röllchen:**

Feta fein würfeln. Frischkäse, Feta und Olivenöl mit dem Schneebesen eines Rührgerätes cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazu geben. Räucherlachs mit der Creme bestreichen und zusammen rollen. Anschließend in zwei Körbe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 25. Juli 2018