

Gurken-Kaltschale mit Dill und Lachs-Roulade

Für 4 Personen

2 Salatgurken	30 g Dill	20 g Minze
400 g Naturjoghurt	100 ml Mineralwasser	10 ml Himbeeressig
100 ml Olivenöl	1/2 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Schalotte	250 g frisches Lachsfilet	1 Zitrone

Gurken waschen, schälen. Von einer Gurke der Länge 12 dünne Scheiben abschneiden bzw. mit dem Sparschäler abhobeln. Rest Gurke und auch die andere Gurke, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Dann die Gurken grob schneiden. Dill und Minze abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Gurkenstücke mit Dill, Minze, Joghurt, Mineralwasser, Himbeeressig, Olivenöl, geschälter halber Knoblauchzehe in einen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kalt stellen. Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Lachsfilet ebenfalls sehr fein würfeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Lachs mit Schalotte in eine Schüssel geben, mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Auf die Gurkenscheiben etwas Lachstatar geben und zu Rouladen aufrollen. Zum Anrichten pro Portion 3 Lachsrollchen in tiefe Teller geben und dann mit der kalten Gurkensuppe aufgießen. Nach Belieben mit Dill verzieren.

Sören Anders 16. Juli 2012