

## Räucherlachs-Röllchen an Feldsalat

### Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill
1/2 Zitrone	400 g Räucherlachs	1 TL Olivenöl
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	100 g Sahne
1 Bund Dill	1 Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Räucherlachscheiben auf ein geöltes Pergamentpapier legen. Die Ränder gerade schneiden, so dass ein Rechteck von 15 x 10 cm entsteht. Lachsreste in kleine Würfel schneiden, in einen Schlagkessel geben und mit Crème fraîche verrühren. Schnittlauch und Dill untermischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Masse in der Schüssel über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 22 bis 25 Grad erwärmen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen und unter die Crème fraîche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter heben. Die Masse kurz im Kühlschrank anziehen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Die Farce etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. In einem Spritzbeutel füllen und schmale Seite der vorbereiteten Lachsscheiben spritzen. Zu einer Roulade zusammenrollen und 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die gekochte Kartoffel abschütten, mit einer Gabel zerdrücken und mit Senf, Essig und Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem scharfen Messer die Lachsroulade schräg in Scheiben schneiden anrichten. Feldsalat mit dem warmen Kartoffeldressing marinieren , dazu anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser 19. November 2012