

Rauchlachs-Roulade, Kräuter-Salat, Honig-Senf-Dressing

Für 4 Portionen

Roulade:

300 g Räucherlachs	1 Spritzer Olivenöl	2 hart gekochte Eier
200 g Frischkäse	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Salat:

Wildkräutersalat	2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
------------------	-----------	----------------------------

Dressing:

6 EL Olivenöl	2 EL Apfelsaft	2 EL Honig
2 EL mittelscharfer Senf	2 EL Dill	2 Prisen Salz
1 Prise Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Roulade auf der Arbeitsfläche einen ausreichend großen Streifen Frischhaltefolie ausbreiten und ganz leicht mit Öl fetten. Die Lachsscheiben darauf leicht überlappend auslegen. Die gekochten Eier schälen, fein hacken und mit Frischkäse und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf dem Lachs gleichmäßig verteilen und die Scheiben samt Füllung mithilfe der Folie zu einer Roulade aufrollen. Die Roulade zusätzlich in einen Streifen Alufolie einwickeln, zu einem festen Bonbon drehen und im Kühlschrank kalt stellen.

Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und nach Bedarf in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen, halbieren und ohne Stielansatz in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing in einer Schüssel Olivenöl, Apfelsaft, Honig, Senf und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie Zitronensaft nach Belieben abschmecken. Salat und Dressing in einer großen Schüssel am besten mit den Händen ganz leicht mischen.

Die Lachsroulade mit einem großen scharfen Messer noch in der Folie in Stücke schneiden. Den Salat auf Teller verteilen, die Lachsrouladenstücke aus den Folien wickeln und neben dem Salat anrichten. Den Salat mit den Zwiebelringen bestreuen und mit den Tomatenspalten garniert servieren.

Frank Rosin am 07. März 2016