

# Lachs-Rolle

## Für 8 Portionen:

225 g Blattspinat (TK)	4 Eier	200 g Doppelrahmfrischkäse
1/2 Bio-Zitrone	250 g Graved Lachs (dünn)	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Bund Dill		

Spinat auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer, Muskat verrühren. Den Spinat gut ausdrücken, zusammen mit der Eimasse pürieren.

Eiklar mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und unter die Ei-Spinat-Mischung heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen. Bei 200 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) 10 bis 12 Minuten lang backen.

Den fertiggebackenen Teig stürzen: Mit einem Küchentuch abdecken und das Blech vorsichtig umdrehen. Das Backpapier abziehen.

Den Frischkäse mit gehacktem Dill, dem Saft und der abgeriebenen Schale der halben Zitrone und etwas Salz und Pfeffer mischen. Diese Masse auf dem Teig verstreichen, dann mit den Lachsscheiben belegen. Von der Längsseite her einrollen und in Frischhaltefolie mindestens eine Stunde kühl stellen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.

## Tipps:

Ersatzweise können Sie für dieses Rezept auch dünn geschnittenen Räucherlachs nehmen. Gebeizter Lachs wie in unserem Rezept – auch Graved Lachs oder Gravad Lachs genannt (von schwedisch 'vergraben') – ist aber deutlich milder im Geschmack und harmoniert besser mit dem Dill.

Wenn Sie anstelle von Blattspinat gehackten Tiefkühlspinat nehmen, kann das Pürieren entfallen. Gehackter Tiefkühlspinat muss jedoch besonders gut ausgedrückt werden.

Die Ei-Spinat-Mischung ist in ihrer Zusammensetzung einem Biskuitteig ähnlich und lässt sich wie alle Biskuitteige besser bei Ober- und Unterhitze als bei Umluft backen.

Die Rolle können Sie bei Kühlschranktemperatur gut zwei Tage aufbewahren und sie so schon längere Zeit vor dem Servieren ganz in Ruhe zubereiten.

test Januar 2018