

Lachs-Spinat-Röllchen mit Blattsalat

Für vier Portionen

Für die Röllchen:

100 g TiefkühlSpinat	6 Eier	100 ml Milch
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	30 g Butter
200 g Räucherlachs	100 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Bund Schnittlauch		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Weißweinessig	2 EL Rapsöl
1 TL Senf	Zucker	

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken, mit den Eiern und der Milch in einen hohen Mixbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Spinat-Ei-Mischung hineingeben. Durch Schwenken in der Pfanne verteilen, so dass ein Pfannkuchen entsteht. Auf beiden Seiten goldgelb backen und beiseitelegen. So fortfahren, bis 8 Spinatpfannkuchen entstanden sind. Jeden Spinatpfannkuchen mit Lachs belegen und aufrollen. In Röllchen schneiden und auf Tellern anrichten. Schnittlauch fein schneiden. Crème-fraîche mit dem Saft der Zitrone und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Aus Essig, Senf und Öl ein Dressing anrühren, mit Zucker und Salz würzen. Den Salat damit marinieren und zwischen den Röllchen anrichten. Mit einigen Tupfen Crème-fraîche garnieren.

Horst Lichter am 04. Oktober 2014