

Rinder-Saftschinken-Röllchen, Spinat-Salat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

12 dünne Sch. Rindersaftschinken	100 g Knollensellerie	1 kleiner Apfel
1 Zitrone, davon Saft	50 g Crème-fraîche	Salz
Pfeffer		

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

25 g Kürbiskerne	1-2 EL Kürbiskernöl	100 g Mayonnaise
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat-Salat:

2 Handvoll junger Blattspinat	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Eier	Pfeffer
--------	---------

Für die Rindersaftschinken-Röllchen:

Den Sellerie putzen und schälen. Apfel waschen. Beides zuerst in dünne Scheiben hobeln, dann in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Apfelstreifen mit Zitronensaft beträufeln. Selleriestreifen ca. 1 Minute in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Sellerie- und Apfelstreifen mit Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rindersaftschinkenscheiben auf die Arbeitsfläche legen und etwas Sellerie-Apfel-Salat darauf verteilen und einrollen.

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Mayonnaise mit Kürbiskernöl vermischen. $\frac{2}{3}$ der Kürbiskerne unterheben. Restlichen Kürbiskerne für die Garnitur beiseitelegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat-Salat:

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Alles miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Eier in kochendem Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen, dann pellen und vierteln.

Die Rindersaftschinkenröllchen auf dem Spinat-Salat anrichten, mit Kürbiskern-Mayonnaise bestreichen und mit Ei garnieren. Schwarzen Pfeffer und Kürbiskerne darüber streuen.

Johann Lafer am 19. Mai 2022