Rezept

Lachsröllchen auf Feldsalat

Ein Rezept von Lachsröllchen auf Feldsalat, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	geräucherter Lachs (Kühlregal)
1 EL	getrockneter Estragon
400 g	Feldsalat
50 ml	Buttermilch
	Salz
200 g	Frischkäse mit Buttermilch
1	Ei
3 EL	Weißweinessig
1 TL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 326 kcal

Zubereitung

1. 4 Stücke Klarsichtfolie von je 30 × 40 cm Größe abschneiden und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf jedes Stück Folie ca. 50 g Lachs so überlappend auslegen, dass ein Rechteck von 20 × 25 cm entsteht.

2. Den Frischkäse cremig aufschlagen und die Lachs-Rechtecke gleichmäßig damit bestreichen. Mit dem Estragon bestreuen. Mithilfe der Folie den Lachs von der Längsseite her zu strammen Röllchen aufrollen und fest in die Folienstücke einwickeln.

3. Die Lachsröllchen mindestens 2 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.

4. Vor dem Anrichten das Ei in 10 Min. hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trockenschleudern. Das Ei pellen, halbieren und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß hacken und beiseite stellen.

5. Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken und mit Essig, Buttermilch, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Den Feldsalat darin wenden und anrichten. Die Lachsröllchen auswickeln und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Auf dem Salat verteilen und mit dem Eiweiß bestreuen.