

Rezept

Dreierlei Lachsrollchen

Ein Rezept von Dreierlei Lachsrollchen, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	2 TL	Zucker
4 Stangen weißer Spargel	2 Bund	Schnittlauch
150 g Ziegenfrischkäse		Pfeffer
1 Grapefruit	12 Scheiben	Räucherlachs
20 eingelegte grüne Pfefferkörner	4 TL	Bärlauch-Pesto (ersatzweise Pesto alla genovese)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Röllchen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. 2 l Wasser mit 1 TL Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Je nach Dicke der Stangen 12-15 Min. leise kochen lassen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, ein paar Stängel beiseite legen, die übrigen in feine Röllchen schneiden. Unter den Ziegenkäse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Grapefruit schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Die Grapefruitfilets vorsichtig aus ihren Trennhäutchen schneiden. 4 Scheiben Lachs mit je 1 Klecks Ziegenfrischkäse darauf einrollen. 4 Scheiben Lachs mit Grapefruitfilets belegen, mit je 5 Pfefferkörnern bestreuen und ebenfalls einrollen.
3. Die übrigen 4 Scheiben Lachs auslegen und mit je 1 TL Pesto bestreichen. Die Spargelstangen quer halbieren, je 1 Ober- und Unterteil nebeneinander auf das Pesto legen und im Lachs einrollen. Die Lachsrollchen auf einer Platte mit Grapefruitfilets und Schnittlauchhalmen anrichten.