

Rezept

Röllchen mit zweierlei Lachs

Ein Rezept von Röllchen mit zweierlei Lachs, am 28.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 300 g rohes Lachsfilet (ohne Haut) | 1 Limette |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| 1 kleines Bund Schnittlauch | 6 dünne Scheiben gebeizter Lachs (Graved Lachs, fertig gekauft oder selbst gemacht) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Häppchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Den rohen Lachs abbrausen, trocken tupfen, ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Saft der Limette auspressen und zwei Drittel davon über den Lachs träufeln. Tatar mit wenig Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt etwa 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Dann den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und die Hälfte davon in feine Röllchen schneiden. Lachstatar in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen, die Schnittlauchröllchen und den restlichen Limettensaft unterrühren. Das Tatar bei Bedarf noch leicht nachwürzen.
3. Die Graved-Lachs-Scheiben längs halbieren. Etwas Lachstatar auf jedes Graved-Lachs-Stück setzen und die Scheiben zu Röllchen aufrollen. Fertige Lachsrollen mit dem übrigen Schnittlauch dekorativ umwickeln und binden.
4. Anrichten: Für das Büfett die Lachsrollchen in große Suppenlöffel aus Porzellan (aus dem Asialaden) setzen.