Rezept

# Wirsing-Lachs-Röllchen

Ein Rezept von Wirsing-Lachs-Röllchen, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Naturreis |
| **6** | große Wirsingblätter |
| | Pfeffer |
| **300 g** | Lachsfilet |
| **1 EL** | Meerrettich (aus dem Glas) |
| **4** | Zahnstocher zum Fixieren |
| **400 ml** | 400 ml Fischfond (aus dem Glas) |
| | Jodsalz |
| **1/2 Bund** | Dill |
| **1 TL** | Zitronensaft |
| **200 g** | Frischkäse (5 % Fett) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in 300 ml kochenden Fischfond einstreuen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. quellen lassen. Den Wirsing waschen und abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Dicke Blattrippen flach schneiden, die Blätter mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Fisch kalt abspülen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dill, Meerrettich und Frischkäse im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren.

3. Je 3 Wirsingblätter überlappend nebeneinander legen. Je die Hälfte der Lachscreme darauf verteilen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Röllchen in 100 ml Fischfond bei schwacher Hitze 15 Min. garen. Mit dem Reis servieren.