

Rezept

## Zweierlei vom Lachs

Ein Rezept von Zweierlei vom Lachs, am 21.05.2025

### Zutaten

#### Für die Lachsrollchen:

<b>75 ml</b> Milch	<b>50 g</b> Weizenmehl
<b>1</b> Ei	<b>1 TL</b> Zucker
Salz	<b>2 TL</b> Butter
<b>2 - 3 TL</b> Sesam	<b>1 TL</b> bunter Pfeffer
<b>100 g</b> Frischkäse	<b>2 TL</b> Honigsenf
<b>40 g</b> junger Spinat	<b>200 g</b> Räucherlachs

#### Für die Lachspralinen:

<b>200 g</b> Lachsfilet	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> Honigsenf	<b>1 EL</b> Limettensaft
<b>1 EL</b> bunter Pfeffer	<b>1 EL</b> Sesam
Gartenkresse (nach Belieben)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 31 g F, 30 g EW, 14 g KH

### Zubereitung

1. Für die Lachsrollchen zunächst Pfannkuchenteig herstellen. Dafür zuerst Milch, Mehl und 2 EL Wasser glatt rühren. Dann Ei, Zucker und 1 Prise Salz dazugeben und verrühren. Den Teig 10 Min. quellen lassen.
2. Nacheinander zwei dünne Pfannkuchen in einer Pfanne ausbacken. Dafür 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und verteilen. Die Hälfte des Teigs in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Sofort mit 1 - 2 TL Sesam bestreuen, den Pfannkuchen wenden und fertig backen. Pfannkuchen herausnehmen, den zweiten Pfannkuchen auf die gleiche Weise backen.
3. 1 TL bunten Pfeffer im Mörser zerstoßen. Mit dem Frischkäse und 2 TL Honigsenf verrühren. Den Spinat waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Frischkäsecreme gleichmäßig auf die abgekühlten Pfannkuchen streichen. Mit dem Spinat belegen, dabei an einer Seite einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Räucherlachs gleichmäßig auf den Spinat legen. Die Pfannkuchen zur freien Seite hin aufrollen. Die Ränder glatt schneiden, die Pfannkuchen in je sechs Rollchen schneiden.

4. Für die Lachspralinen das Lachsfilet kalt abspülen und trocken tupfen, dann in 12 Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lachswürfel darin rundherum etwa 3 - 4 Min. anbraten, sodass sie gebräunt, innen aber noch leicht glasig sind. Honigsenf mit Limettensaft verrühren, mit Salz würzen. Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit 1 EL Sesam mischen. Die Lachswürfel zunächst in der Honigsenf-Limetten-Mischung wenden, dann rundherum mit der Pfeffer-Sesam-Mischung überziehen. Röllchen und Lachspralinen diagonal in zwei Reihen auf Tellern anrichten. Nach Belieben noch mit Honigsenf und etwas Kresse garnieren und servieren.