

Lachs-Pasta-Rolle



Der Frühling hält langsam, aber sicher Einzug. Heisst, die Abende werden länger, die Kleidung kürzer und es ist endlich wieder Zeit so richtig schön zu "apérolen" — deshalb hier ein einfaches Rezept als kleine Einstimmung.

Wer nicht unendlich Zeit hat, um nach der Arbeit raffinierte Häppchen vorzubereiten, trotzdem aber wie ein kleiner Kulinarikprofi dastehen möchte, hat mit diesen einfachen Lachs-Pasta-Rollen genau das Richtige in petto: sie schmecken frisch, leicht und sehen äusserst chic aus.

Übrigens: Wenn ich Fisch aus Wildfang kaufe, achte ich jeweils auf die MSC-Zertifizierung. Das Label hat sich auf die Fahnen geschrieben, die Gewässer vor Überfischung zu schützen und hat vom WWF das Prädikat «empfehlenswert» erhalten.

- 100 g Rauchlachs
- 1/2 Zitrone
- eine Prise Salz
- Weisser Pfeffer
- Wenig Dill

- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Honig
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Wasser
- 2 EL Dill
- 1 EL Kräuternessig
- 1 TL weisser Pfeffer

- 1 dl Rahm
- 20 g Meerrettich
- 1/4 Bime
- Salz, Pfeffer

- 125 g Mehl
- 1 Ei

- 1 EL Öl
- Salz
- Wasser (je nach Bedarf)

1. Alle Zutaten gut vermischen
2. Unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl tröpfchenweise begeben

Tipp!

Wer Olivenöl verwendet, erhält einen bitteren Senf.

Die Sauce ist bis zu einem Monat gekühlt haltbar.

1. Rahm steif schlagen
2. Meerrettich und Bime direkt dazu raffeln
3. Mischen und würzen

1. Mehl als kleinen Hügel auf die Arbeitsfläche geben
2. Zuoberst eine Vertiefung eindrücken und alle Zutaten hineingeben
3. Alles gut kneten bis der Teig geschmeidig ist. Sollte der Teig zu hart sein, einfach etwas Wasser hinzufügen
4. Den Teig ca. eine Stunde in einer Frischhaltefolie ruhen lassen und danach zu einem Rechteck auswallen (ca. 20 cm x 15 cm), nicht dicker als 2—3 mm

1. Pasta-Rechtecke ca. zwei Minuten im kochenden Salzwasser kochen, herausnehmen und abtupfen
2. Die obere Hälfte des Rechtecks nun mit Lachs, Dillsenf und Meerrettichschaum belegen, zusammenrollen und in die gewünschte Form schneiden
3. Mit wenig Dill dekorieren — Bon appétit!