

Spinat - Rauchlachsroulade

Am Besuchsabend des Bäuerinnenfachkurses Vollzeit verwöhnen wir die Gäste nach den Unterrichtslektionen mit einem Apéro riche. Nebst traditionellen Häppchen wie Schinken- und Laugengipfeli servieren wir die Spinat-Rauchlachsroulade. Gerne verraten wir Ihnen das Rezept und wünschen Ihnen damit viel Erfolg bei Ihren Gästen.



Roulade

3 ½ KL	Eigelb Salz Pfeffer, Muskat	in den Mixer geben
100 g oder	Spinat tiefgekühlt und aufgetaut 400 g frischer Spinat, blanchiert	gut abtropfen lassen im Mixer mit obigen Zutaten pürieren
3 50 g	Eiweiss, steif Mehl	unter die Spinatmasse heben und auf geöltes Backpapier ca. 35 x 25 cm ausstreichen
<i>Backen</i>		Ofenmitte / 200°C / 8-10 Minuten fertiges Biskuit auf Backpapier stürzen, Papier lösen, mit Blech zudecken und auskühlen lassen

Füllung

250 g 2 EL	Frischkäse z.B. Cantadou mit Meerrettich Dill od. Schnittlauch, fein gehackt	mischen
½	Zitrone, Schale und Saft Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

Füllen

300 g	geräucherter Lachs, geschnitten	Roulade quer halbieren, die Hälften je auf ein Stück Frischhaltefolie legen. Füllung gleich- mässig auf beide Hälften streichen, ca. 2 cm Rand frei lassen. Mit Lachs abdecken, die Hälften von der Längsseite her aufrollen. In Folie wickeln und Enden zudrehen, mindestens 1 Stunde kühlen. Die Rouladen mit einem Sägemesser in dünne Scheiben schneiden und anrichten
-------	---------------------------------	--