

LACHS ROULADE



SCHWIERIGKEITSGRAD

4 PERSONEN

300 g geräucherter Silberlachs Alaska,
Wildfang, Dyhrberg

450 g Spinat (tiefgefroren)

200 g geriebener Gruyère-Käse

180 g Kräuterfrischkäse

4 Eier

¼ TL Salz, Muskat, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf 190 °C, Spinat auftauen, Käse, Eier, Gewürze zu einer Masse verrühren und auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmässig verteilen, dann zirka 14 Minuten backen (Umluft).

Ausgekühlter Spinatkuchen mit Kräuterfrischkäse bestreichen, Rauchlachs (ALASKA SILBERLACHS WILD) darauf verteilen und alles zusammen aufrollen. Die in Alufolie gewickelte Roulade eine Stunde kühlstellen. Dann 2 cm breite Scheiben schneiden.



DAZU PASST

Wir empfehlen dazu einen kühl-prickelnden Rosé Champagner Brut Nicolas Feuillatte.

Lieblingsrezept von Susi Bader
Dipl. Sommelière Wein & Bier

Gasthaus Krone 4712 Laupersdorf
www.krone-laupersdorf.ch
062 391 50 25

