

Türchen Nr. 3

LACHSROULADEN

ZUTATEN für 6 Personen

- 150g Räucherlachs oder Graved Lachs
- 1 reife Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Sahnemeerrettich
- 1 EL (Glas) saure Sahne
- 5 schwarze Oliven ohne Stein
- etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Avocado halbieren, mit einem Löffeln aushöhlen und dann das reife Fruchtfleisch vom Stein lösen. Das Avocadofleisch mit der abgezogenen Knoblauchzehe, der klein geschnittenen Schalotte, dem Limettensaft und dem Meerrettich pürieren. Die saure Sahne unterrühren und dann die Creme noch einmal durch ein Sieb streichen.

Den Lachs auf Frischhaltefolie auslegen, sodass ein langer Streifen ohne Zwischenräume entsteht. Die Avocado-creme mit Hilfe eines Spritzbeutels als langen Strang auf den Lachs geben und den Lachs um die Creme aufrollen. Die Lachsrolle in der Folie verpackt in den Tiefkühler legen und ca. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Die Lachsrolle noch gefroren in 18 Stücke schneiden. Zum Schluss jedes Häppchen mit einer Olivenscheibe dekorieren und jeweils ein Schnittlauchhalm in die Mitte stecken.

Vielen Dank, liebe Heidrun aus Kaltenkirchen für dieses tolle Rezept!