



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de**

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

März 2006

Lachsröllchen mit Dill-Creme

kalte Vorspeise für 6-8 Personen, gut vorzubereiten!

700 gr. Räucherlachs
250 ml Schlagsahne
200 gr Creme Fraiche
1 Bund Dill
4 Blatt weiße Gelatine
weißer Pfeffer, Salz

Garnitur: etwas Friseesalat, Schnittlauch, Keta- oder Forellenkaviar
2/3 des Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden. Dabei größere Gräten entfernen. Den Rest klein schneiden und mit der Schlagsahne fein pürieren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, bei milder Temperatur auflösen und unter die Lachsmasse geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Räucherlachs-Scheiben dicht nebeneinander auf Alu- oder Frischhaltefolie ausbreiten. Die Lachsmasse längs in der Mitte auf den Scheiben verteilen, das ganze zusammenrollen und mit der Folie verschließen. Mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren die Folie entfernen und mit einem scharfem Messer in dicke schräge Scheiben schneiden.

Die klein gehackten Dillspitzen mit der Creme Fraiche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch 2-3 Esslöffel süße Sahne hinzugeben. Die Lachsscheiben anrichten, mit der Garnitur verzieren und die Dill-Creme angießen.

Variante: Sie können die Lachsфарce auch mit 2-3 Esslöffeln Preiselbeer-Kompott anreichern!

Wichtig: Alle Zutaten für die Lachsmasse müssen vor dem Pürieren gut durchgekühlt sein!