

Räucherlachsrollchen mit Kräuterfrischkäsefüllung an Wildsalat

Räucherlachsrollchen

150 g Frischkäse
1 EL Meerrettich
1 -2 EL gehackte Kräuter
Salz
ein paar Tropfen Zitronensaft
100 ml Sahne, steif geschlagen
2 Packungen Räucherlachs, ca. 250 g



Zubereitung:

Frischkäse, Meerrettich, Salz und Zitronensaft glatt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Den Räucherlachs auslegen und jede Scheibe dünn mit der Frischkäsefülle bestreichen, zu einer Rolle einrollen und kalt stellen.

Wildsalat

300 g frische, gemischte Wildkräuter; z.B. Löwenzahn, Brunnenkresse, Knoblauchsrauke, Giersch, Schafgarbenblätter, Scharbockskraut, Brennnessel, Franzosenkraut...
100 g Kopfsalat oder Feldsalat
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL weißer Balsamico-Essig
3 EL gutes Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kopfsalat und Wildkräuter waschen und gut trocken schleudern. Kopfsalat in mundgerechte Stücke zupfen und mit den Wildkräutern mischen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren, die fein gewürfelte Zwiebel unterrühren und die Vinaigrette über den Salat geben, gut vermischen.

Den Wildsalat auf Salatteller portionieren und auf jede Salatportion 2 – 3 Räucherlachsrollchen drapieren. Dazu reicht man getoastetes Brot