

# Fisch zu Tisch

Räucherlachsrolle

Ahoi!



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

## *Feine Räucherlachsrolle*

### *Zutaten für 10 Personen:*

400g Blattspinat TK, 400g Räucherlachs, 300g Vollei, 300g Kräuterfrischkäse, 100g geriebener Käse, 20g Butter, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

### *Zubereitung:*

1. Blattspinat mit Salz, Pfeffer würzen und kurz blanchieren. Abkühlen lassen.
2. Vollei schaumig schlagen. Den Spinat und den geriebenen Käse unter die Eiermasse mischen.
3. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 10 Min. bei 200 Grad backen, kalt werden lassen.
4. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 6 Stunden kühlen. Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden.