

# Gurkencarpaccio mit Lachsrollchen

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g Schlagsahne
- » 3-4TL Meerrettich
- » Zucker
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Apfel/Äpfel
- » 4 Scheiben Lachs (geräuchert)
- » 400g Gurke(n)
- » 3EL Balsamico Essig
- » 1EL Zitronensaft
- » 1/2 Bd. Dill
- » 2-3EL Öl
- » 4TL Forellenkaviar
- » Zitronenscheibe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Sahne steif schlagen und Meerrettich unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Apfel vierteln und entkernen. Apfel fein würfeln und unter die Meerrettich-Sahne heben. Lachsscheiben dick mit Meerrettich-Sahne bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Lachsscheiben vorsichtig aufrollen und ca. 20min kühl stellen.

2. Gurke in feine Scheiben hobeln. Essig und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl darunter schlagen. Dill fein hacken und unterrühren. Gurkenscheiben auf Tellern verteilen und mit Vinaigrette beträufeln. Forellenkaviar darauf verteilen. Lachsrollchen jeweils quer halbieren und auf Gurkencarpaccio anrichten. Nach Belieben mit Dill und Zitronenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 250kcal/E11g/F20g/KH5g pro Portion

angelegt am: 02.06.2003

Rezept-Nr: 336

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke