



Räucherlachsrolle

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Crêpeboden:</u>		
4	Eier	→ trennen
4	Eiweiß	} zu Eischnee schlagen
1 Pr.	Salz	
225 g	Blattspinat TK	} pürrieren und unter den Eischnee heben
4	Eigelb	
1 Pr.	Muskat	
	Salz, Pfeffer	
		⇒ ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigmasse darauf verteilen
		backen 12 Min. bei 🌡 200 °C
		⇒ den gebackenen Teig auf ein feuchtes Tuch stürzen, Backpapier abziehen und aufrollen.
		⇒ auskühlen lassen
<u>Füllung:</u>		
200 g	Frischkäse	} vermengen und auf die erkaltete Teigplatte streichen
½ Bund	Dill	
½	Zitrone (Saft)	
	Salz, Pfeffer	
250 g	Räucherlachs	→ darauflegen
		⇒ das ganze einrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden
		⇒ auf einer Platte fächerförmig anrichten