

Feine Räucherlachsrolle mit Spinat

350 g	Blattspinat (TK)
3	Eier
200 g	Frischkäse
150 g	Räucherlachs
40 g	Lachsschnitzel
½	Zitrone (nur für Zesten)
1 EL	Hefeflocken
n.B.	Dill (frisch, TK oder getrocknet)
½ TL	Nori, feingehackt
n.B.	Rosa Pfefferbeeren
n.B.	Muskatnuss
	Salz & Pfeffer

1. Blattspinat auftauen und überschüssiges Wasser gut ausdrücken
2. Eier trennen. Eigelb, mit Spinat, Hefeflocken, Muskat & Salz fein pürieren
3. Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Spinatmasse heben
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Ei-Spinatmasse dünn ausstreichen und im vorgeheizten (200°C O/U) 10-12 Minuten backen
5. Pfannkuchen auf einen zweiten Bogen Backpapier stürzen und auskühlen lassen
6. Von einer halben Zitrone benötigen wir lediglich die feingeschnittenen Zesten
7. Für die Creme vermengen wir Frischkäse, Dill, Zitronenzesten, Nori und rosa Pfefferbeeren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Creme auf gleichmäßig auf dem Pfannkuchen verteilen, mit Lachs belegen und fest einrollen
9. Eingewickelt in Haushaltsfolie im Kühlschrank verwahren. Zum Servieren Rolle mit einem scharfen (!) Messer in fingerdicke Scheiben schneiden