

Räucherlachs – Rolle



Zutaten für 4 Portionen:

100 gr	Mehl
4	Eier
100 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
5 EL	Mineralwasser
150 gr	Schnittlauch
50 gr	Meerrettich
300 gr	Crème fraîche
300 gr	Räucherlachs in Scheiben

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Eier und Milch glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen und ca. 5 Minuten im Backofen erhitzen.

Das Mineralwasser in den Teig rühren. Das Backpapier mit Öl bestreichen. Den Teig auf die heisse, mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne giessen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 12 – 15 Minuten backen.

Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Den Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Den Pfannkuchen mit Meerrettich und 150 g Crème fraîche bestreichen. Mit Schnittlauch bestreuen. Den Lachs darauf verteilen und den Pfannkuchen von der Längsseite fest aufrollen.

Die Rolle in dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. 1 Klecks Creme fraîche draufgeben. Den Rest Creme fraîche dazu reichen. Dazu schmeckt gemischter Salat.

Feine Räucherlachs – Rolle**Zutaten für 4 Portionen:**

350 gr	Blattspinat (TK)
3	Eier
200 gr	Frischkäse
150 gr	Räucherlachs
½ Bund	Dill
½	Zitrone, unbehandelt, den Abrieb und Saft davon
	Sals und Pfeffer
	Muskat

Den Spinat auftauen (wer frischen Spinat benutzt: kurz in kochendem Salzwasser blanchieren), in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und fein pürieren. Die Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter die Spinatmasse unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Spinatmasse dünn darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10 - 12 Min. backen, herausnehmen, auf ein zweites Backpapier stürzen und abkühlen lassen.

Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Frischkäse mit Dill, ca. 1 EL abgeriebener Zitronenschale und ca. 3 EL Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frischkäsecreme auf den Spinatboden streichen, mit Lachsscheiben belegen und fest aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. im Kühlschrank kühlen. Zum Servieren die Rolle mit einem Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Feine Terrine mit Räucherlachs



Zutaten für 4 Portionen:

2	Salatgurken
1 Bund	Dill
1	Schalotte, fein gehackt
250 gr	Crème fraîche
200 gr	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
	Zitronensaft
3 Blatt	Gelatine, weiss
400gr	Räucherlachs in Scheiben

Die Salatgurken mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Eine Kastenform damit auslegen, so dass die Scheiben über den Rand lappen.

Den gehackten Dill, die gewürfelte Schalotte, Crème fraîche und Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Crème rühren.

Dann 200 g Räucherlachsscheiben in die Form legen, darauf die Hälfte der Crème streichen, mit weiteren 200 g Lachsscheiben abdecken und die restliche Crème darauf streichen.

Nun die Gurkenscheiben darüber schlagen und alles 3 Stunden kalt stellen. Dann stürzen, in Scheiben schneiden, nach Geschmack garnieren und mit Baguette servieren.

Brotaufstrich mit Räucherlachs und Walnüssen



Zutaten für 4 Portionen:

100 gr	Walnüsse, gekackt
200 gr	Räucherlachs
1 Pkt.	Frischkäse
1 EL	Meerrettich, gerieben
1 TL	Zitronensaft

Den Räucherlachs klein schneiden, alle Zutaten miteinander vermischen. Schmeckt superlecker zu Baguette oder auch auf Toast.

Räucherlachs-Tatar



Zutaten für 4 Portionen:

1	Limette
1	Lauchzwiebel
250 gr	Räucherlachs
1 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
	Gartenkresse

Limette halbieren und auspressen.

Lauchzwiebel putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und grob hacken.
Lachs fein würfeln, mit Lauchzwiebel, Öl und Limettensaft vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe von Vorspeisenringen (ca. 4 cm Ø)
anrichten.

Tatar mit Gartenkresse garnieren.

Räucherlachs auf Zucchini-Rösti**Zutaten für 4 Portionen:**

600 gr	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zucchini (ungefähr 200 gr)
1	Ei
1 EL	Mehl
	Salz
	grober Pfeffer
3 – 4 EL	Öl
1 Bund	Dill
2 EL	Senf, mittelscharf
75 gr	Doppelrahm-Frischkäse
2 – 3 EL	Milch
	Zucker
300 gr	Räucherlachs, in Scheiben

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln.

Zucchini waschen, putzen, grob raspeln und zu den Kartoffeln geben. Ei und Mehl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Masse in der Pfanne zu kleinen Rösti (ca. 5 cm Ø) formen und von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Fertige Rösti herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Restliche Kartoffelmasse ebenso verarbeiten.

Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Senf und Frischkäse mit der Milch glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Rösti und Lachsscheiben auf Tellern anrichten. Jeweils 1 Klecks Senfcrème darauf geben, evtl. mit Pfeffer bestreuen und mit Dill garnieren.

Tagliatelle mit Räucherlachs**Zutaten für 4 Portionen:**

350 gr	Tagliatelle
1	Zwiebel, gehackt
1 Bund	Schnittlauch
30 gr	Butter
1 Handvoll	Cocktail-Tomaten, geviertelt
2 EL	Weinbrand
2 EL	Weisswein
250gr	Sahne
300 gr	Räucherlachs in Scheiben geschnitten
	Pfeffer
	Zitronensaft
	italienische Kräuter

Zwiebel in Butter andünsten und die Tomaten hinzufügen und 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.

Weinbrand, Weisswein, Salz, Pfeffer und Sahne zugeben und 5 Min aufkochen lassen. Lachs und Zitronensaft in die heisse Sosse geben.

Tagliatelle in kochendem wasser bissfest kochen und mit der Sosse vermischen.

Mit Pfeffer und gehacktem Schnittlauch bestreuen.