





Lachs-Käse-Rollen

Eine leichte Vorspeise mit Wachteleiern

etwa 4    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 4 Scheiben Graved Lachs (etwa 160 g)
- 4 Scheiben Ziegen-Gouda (etwa 120 g)
- 1 Be. Dr. Oetker Crème légère
- Gartenkräuter
- 1 TL Estragonsenf
- Blätter Kopfsalat
- 500 ml Wasser
- Salz
- 1 EL Essig
- 4 Wachteleier
- 1 Gl. Trüffel-Carpaccio (30 g)

1 Zubereiten:

Auf jede Lachsscheibe eine Scheibe Käse legen. Die Hälfte Crème légère mit Senf verrühren und etwas auf den Käsescheiben verstreichen. Salat darauf verteilen, die Scheiben aufrollen, in Frischhaltefolie fest einrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Rollen aus der Folie nehmen, auf Teller verteilen und mit übriger Crème légère besprenkeln.

2 Wachteleier:

Wasser mit Salz und Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Eier einzeln in einer Kelle aufschlagen, vorsichtig in das siedende (nicht sprudelnd kochende) Wasser gleiten lassen. Eiweiß sofort mit 2 Teelöffeln an das Eigelb schieben. Die Eier bei schwacher Hitze etwa 2 Min. ohne Deckel gar ziehen lassen. Die Eier und Trüffelscheiben auf den Rollen anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rollen können Sie gut am Vortag vorbereiten.
- Servieren Sie den übrigen Salat als Beilage dazu.