





# Lachs-Rucola-Rolle

Eine pikante Biskuitrolle mit Möhren und Ricotta gefüllt.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

125 g Rucola (Rauke)  
Fett  
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter  
3 Eiweiß (Größe M)  
3 Eigelb (Größe M)  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlene Muskatnuss  
60 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

100 g Möhren  
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 TL Honig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Apfelessig

### Außerdem:

150 g geräucherter Lachs

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Rucola verlesen, waschen, trocken tupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Rucola grob zerkleinern und mit  $\frac{1}{2}$  Becher Crème fraîche Kräuter pürieren.

## 3 Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Püree in eine Rührschüssel geben, mit dem Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Eischnee unterheben. Mehl mit Gustin und Backin mischen, ebenfalls zugeben und unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**



- 4 Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und erkalten lassen.
- 5 **Füllung zubereiten:**  
Möhren schälen und grob raspeln. Ricotta mit übriger Crème fraîche Kräuter, Finesse und Honig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
- 6 Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Die Möhrenraspel gleichmäßig darüber streuen und von der längeren Seite her mit Hilfe des Papiers aufrollen. Rolle mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben dekorativ mit dem Lachs und Rucolablättchen belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Rolle gut am Vortag zubereiten oder ohne die Dekoration einfrieren.

