



Gefüllte Lachs Röllchen auf marinierten Orangen mit Frisèe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gut vorzubereiten, einfach und schnell gemacht, fruchtig - lecker

Zutaten

- 400 g erstklassiger Rauchlachs in dünnen Scheiben
- 250 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 50 ml geschlagene Sahne
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Bio Orangen
- 2 El frischer Basilikum, grob gehackt
- Saft 1/2 Limone
- Etwas Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Auf eine ausgelegte Klarsichtfolie den Räucherlachs dicht an dicht auslegen.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Sahne erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Auflösen und im Frischkäse verrühren.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit Limonen Saft abschmecken; Basilikum unterheben.

Schritt5

Die Masse gleichmäßig auf den Lachs streichen, verteilen.

Schritt6

Mit Hilfe der Klarsichtfolie 3 - 4 cm groß einrollen, für ca. 30 min ins Tiefkühlfach legen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Von den Orangen die Schale mit einem scharfen Messer entfernen, dann in Scheiben schneiden.

Schritt9

Auf einem gekühlten Vorspeisen Teller "mittig" anrichten.

Schritt10

Einige knackige, angemachte Frisée Blättchen drum herum geben. Die Lachsröllchen in Scheiben geschnitten auf den Orangen anrichten.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** lachs, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-lachs-roellchen-auf-marinierten-orangen-mit-frisee/>