



# 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/>