



Gefüllte Räucherlachsroulade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Unverzichtbar bei jeder Snackauswahl

Zutaten

- 300 g feiner Rauchlachs in Scheiben
- 1 Glas Meerrettich
- 1/2 Zitrone / Abrieb
- 1/2 Orange / Abrieb
- 1/2 Becher steif geschlagene Sahne
- Etwas Sahnesteif
- Etwas frische Dillspitzen, gehackt
- Etwas frische Kresse, gehackt
- Gewürze
- Etwas Klarsichtfolie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Rauchlachsscheiben auf einer Klarsichtfolie bündig auslegen und

Schritt3

etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt4

Die Sahne steif schlagen; den Meerrettich mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft hinzu fügen,..

Schritt5

Mit etwas Zucker und dem Abrieb einer 1/2 Zitrone und einer 1/2 Orange abschmecken, die Sahne unterheben, mit Sahnesteif etwas stabilisieren

Schritt6

Den Meerrettich gleichmäßig mit einer Palette (ev. auch einem Tischmesser) verstreichen; einige Dillspitzen verteilen. Das Ganze mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen und kalt legen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Kurz vor dem Anrichten auf frischer Kresse anrichten und in 3 cm große Stücke schneiden.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** lachs, Meerrettich, räucherlachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-raeucherlachsroulade/>