

Räucherlachs - Rouladen mit Avocado

- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " } });
```

Kalte Vorspeise oder Fingerfood, Trendig, einfach, schnell gemacht

Zutaten

- 400 g Räucherlachs in Scheiben
- 250 g geschälte Garnelen ohne Darm
- 2 vollreife, feste Avocados
- 100 g Rucola
- 100 g Mayonnaise, hausgemacht
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Schuss Tabasco
- 1 El Olivenöl
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Garnelen würzen, in heißem Olivenöl von beiden Seiten ca. 1 min. braten, nicht übergaren, etwas glasig halten.

Schritt3

Abkühlen lassen und in ½ cm große Würfel schneiden.

Schritt4

Die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch heraus nehmen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, um bräunliche Färbung zu vermeiden. Die Hälfte in Würfel schneiden, die 2. Hälfte pürieren. Beides mischen und mit Knoblauchsatz, Pfeffer und Tabasco abschmecken, die Mayonnaise

unterheben.

Schritt5

1 - 2 Bögen Klarsichtfolie ausbreiten, die Lachscheiben „bündig - überlappend“ auslegen und die Avocadomischung gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Mit Hilfe der Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, verschließen und kurz für 10 - 15 min. ins Tiefkühlfach legen.

Schritt7

Mit einem scharfen Sägemesser portionieren, aufschneiden und auf marinierten Rukola Blättern anrichten.

Schritt8

:

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, kalte vorsepeise, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raeucherlachs-rouladen-mit-avocado/>