Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Gratinierte Lachsröllchen

Rezept für 4 Personen

Eine zarte, raffinierte Vorspeise für Lachsliebhaber.

- 400g Lachsfilet ohne Haut am Stück
- 100g Mascarpone-Gorgonzola
- 6-8 Basilikumblätter, fein geschnitten
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 dl Rahm
- ½ dl Noilly Prat

Vom Lachs mit einem scharfen Messer 12 je ½ cm dicke Tranchen schneiden. Diese auf der Arbeitsfläche auslegen. Den restlichen Lachs für die Füllung sehr fein schneiden und bereitstellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.

Mascarpone-Gorgonzola in eine Schüssel geben und leicht rühren. Basilikum, Zitronenschale, Pfeffer und Salz zugeben und mischen. Bereitgestellten Lachs zugeben und mischen.

Die Füllung auf die Lachstranchen verteilen, mit einem Messer leicht ausstreichen und dann satt einrollen. Die Röllchen satt in die Form legen. Rahm und Noilly Prat mischen und über die Lachsröllchen verteilen.

Die Form in den Backofen schieben und die Lachsröllchen 12-15 Min. gratinieren.

Anrichten

Je 3 Lachsröllchen auf die vorgewärmten Teller anrichten. Mit frischem Brot oder Trockenreis servieren.