

Sockeye Wildlachs Frischkäseröllchen (Vorspeise)

Zutaten für ca. 2 Rollen:

400 g Sockeye Wildlachs in Scheiben
300 g Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
Frisch gemahlener Pfeffer

Schnittlauch in klein Röllchen schneiden und unter den Frischkäse rühren, mit dem Pfeffer würzen. *Je nach Qualität bzw. Hersteller des Käses kann es erforderlich sein etwas Milch unter den Käse zu rühren, damit er sich auf den Lachs streichen lässt.* Anschließend legt man pro Rolle einen ca. 30 cm lange Alufoliestreifen auf den Tisch, auf dem man wiederum einen gleichgroßen Streifen Klarsichtfolie legt. Auf der Folie verteilt man nun gleichmäßig den Räucherlachs und auf diesem streicht man wiederum den Frischkäse. Zu guter Letzt dreht man die Rollen zusammen und legt sie für ca. 2 Std. in den Tiefkühler. Dadurch lassen sie sich hinterher leichter in Scheiben schneiden.

Hierzu kann man Vollkorn oder Schwarzbrot reichen.

