

Spinatroulade mit Rauchlachs

Saison: Ganzes Jahr

Zeitaufwand:

Roulade vorbereiten: 20 Minuten

Backen: 10–12 Minuten

Füllen: 10 Minuten

Kühl stellen: mindestens 30 Minuten

Ergibt etwa 30 Stück

Roulade:

200 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut

3 Eigelbe

1 Teelöffel Salz

Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Mehl

3 Eiweisse

Füllung:

200 g Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer

200 g Rauchlachs, in Scheiben geschnitten

1 Zitrone

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
- 2 Den aufgetauten Spinat sehr gut auspressen. Dann im Cutter oder in einem hohen Becher mit dem Stabmixer mit den Eigelben, Salz, Muskat und Pfeffer möglichst fein pürieren. Die Spinatmasse in eine Schüssel geben, das Mehl dazusieben und alles gut mischen.
- 3 Die Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen. In 2 Portionen sorgfältig unter die Spinatmasse ziehen. Die Masse auf dem vorbereiteten Blech zu einem Rechteck von 25 x 35 cm ausstreichen.
- 4 Die Spinatplatte sofort im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5 Den Frischkäse ½ Stunde vor Verwendung Zimmertemperatur annehmen lassen oder in der Mikrowelle kurz wärmen, sodass er sehr weich wird und sich besser verarbeiten lässt.
- 6 Die Spinatplatte der Länge nach halbieren, so dass 2 lange Rechtecke entstehen. Die beiden Stücke jeweils auf ein Stück Klarsichtfolie legen. Jedes der Rechtecke mit 100 g Frischkäse bestreichen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Den Rauchlachs darauf verteilen und mit ganz wenig Zitronensaft bestreichen. Die Rouladen mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen und satt in Klarsichtfolie einwickeln. Die Rollen im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- 7 Zum Servieren die Rollen aus der Klarsichtfolie wickeln und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten und vor dem Essen kurz Zimmertemperatur annehmen lassen.

Was man vorbereiten kann

Die Roulade lässt sich problemlos am Vortag zubereiten.

Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

Weniger Gäste: Die Roulade in der rezeptierten Menge zubereiten, jedoch nur 1 Rechteck belegen, das andere gut in Alufolie verpackt für eine andere Gelegenheit tiefkühlen (Haltbarkeit: etwa 6 Wochen). Die Füllung in der halben Menge zubereiten.

Mehr Gäste: Wird die Roulade in doppelter Menge zubereitet, unbedingt in 2 Portionen – also jeweils die Hälfte der Masse – backen. Die Füllung entsprechend vervielfachen.

Es muss nicht Rauchlachs sein!

Die Spinatroulade lässt sich vielfältig füllen: Anstelle von Rauchlachs kann man auch gekochten Schinken – möglichst hauchfein geschnitten –, Rohschinken, Bresaola, Bündnerfleisch oder Mortadella nehmen. Entsprechend der Fleischsorte kann nach Belieben auch die Frischkäsesorte variiert werden. Als vegetarische Variante rote und/oder gelbe Peperoni (Paprika) halbieren, im Backofen auf der Hautseite bei 220 Grad rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedeckt 5 Minuten stehen lassen, dann die Haut abziehen. Anschließend wie im Rezept beschrieben weiterfahren.



