

Räucherlachsrollchen mit Fenchel-Apfel-Füllung

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

60 g Mandeln, geschält	5 g Fenchelsamen
1 g Anissamen	40 g Dill
80 g Äpfel, säuerlich	60 g Ricotta
10 g Rosa Pfeffer (Rosa Beeren), ganz	40 g Eigelb
3 g Zitronensaft	1 g Steinsalz
1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen	200 g Lachs, geräuchert

Zubereitung:

Die Mandeln und den Fenchel- und Anissamen in einen geschlossenen Garbehälter geben und 6 Minuten bei 100°C dämpfen. Anschließend sofort hacken. Nun die geraspelten Äpfel, den Dill, den Ricotta-Käse, Rosa Pfeffer, das Eigelb und den Zitronensaft zugeben. Die Masse abschmecken und in die Räucherlachsscheiben einrollen. Die Röllchen in einen geschlossenen Garbehälter setzen und bei 80°C ca. 6 Minuten dämpfen.