

Gedämpfte Räucherlachsroulade mit Rosa Pfeffer-Dipp

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

300 g	Räucherlachs, geschnitten	80 g	Magerquark
40 g	Couscous	80 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Parmesan, geraspelt	1 TI.	Senf, mittelscharf
30 g	Walnüsse gehackt	1 Pr.	Meersalz, jodiert
3 El.	Rapskern- oder Olivenöl, kaltgepresst	1 El.	Rosa Pfeffer, ganz
60 g	Magerquark	1 El.	Zitronenmelisse
¼ TI	Meersalz, jodiert	100 g	Dinkelbaguette
1 Pr.	Pfeffer, gemahlen	1 Pr.	Koriander, gemahlen
2 El.	Zitronenmelisse, geschnitten		

Zubereitung:

Couscous, Parmesan, Walnüsse, Rapskernöl, Magerquark und Gewürze vermengen, auf die Räucherlachs Scheibe verteilen und wie einen Strudel zusammen rollen. Die Räucherlachsrouladen in einen geschlossenen Garbehälter setzen und bei 100 °C 4 Minuten dämpfen. Die Zutaten für den Dipp verrühren und kräftig abschmecken. Die gedämpften Räucherlachsrouladen mit Rosa Pfeffer-Dipp und Dinkelbaguette servieren.