

# Knuspriges Alpen-Sushi-Röllchen, Räucher-Wildlachs

**Für zwei Personen**

**Für das Alpensushi:**

4 Scheiben Räucher-Wildlachsfilet	2 Scheiben Tramezzini	1 Gurke
1/2 Bund Rucola	1 TL Cayennepfeffer	250 ml Rapsöl
2 EL Sauerrahm	Salz, Pfeffer	

**Für die Guacamole:**

1 Avocado	1 Zitrone	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

**Für den Dill-Honig-Senf:**

1 Orange, unbehandelt	2 EL Estragonsenf	2 EL süßer Senf
1 EL Honig, warm	1/2 Bund Dill	<b>Zum Garnieren:</b>
10 Glasnudeln	10 Wasabi-Erbesen, gesalzen	1/2 Bund Koriander

Die Gurke waschen, trocken tupfen und halbieren. Die eine Hälfte der Länge nach in fünf Millimeter breite Stangen schneiden. Den Rucola waschen, trocken tupfen, die Stiele abschneiden und die Blätter beiseite legen. Für die Guacamole die Avocado schälen, den Kern auslösen und das Fruchtfleisch, den Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer und ein Esslöffel Olivenöl mit dem Pürierstab pürieren. Von dem halben Bund Dill die Stiele entfernen und den Dill klein hacken. Den Dill, den Estragonsenf, den süßen Senf, den Honig und den Saft der Orange mit dem Schneebesen verrühren. Für die Zubereitung der Alpenröllchen, die Tramezzini halbieren, mit dem Nudelholz dünn ausrollen und anschließend mit der Guacamole bestreichen. Den Rucola und feine Streifen vom geräucherten Saiblingsfilet auf die mit Guacamole bestrichenen Tramezzini legen, jeweils drei feine Gurkenstreifen darauf und anschließend die Tramezzini von Hand einrollen. Die Alpenröllchen nun mit etwas Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten. In einem Topf das Rapsöl erhitzen und die Glasnudeln für die Garnitur darin frittieren. Anschließend auf einem Stück Küchenrolle abtropfen und abkühlen lassen. Die Alpenröllchen mit einem Messer schräg in Scheiben schneiden. Auf einem Teller einige Scheiben anrichten und mit dem Dill-Honig-Senf, den Wasabi-Erbesen und den frittierten Glasnudeln, sowie dem Koriander garnieren und servieren.

Sylvia Muster am 19. Juni 2014