

# Spinat-Lachs-Roulade mit gefüllter Avocado

## Für zwei Personen

250 g geräucherter Lachs	125 g Spinat, Tk	2 Avocados
3 Tomaten	1 Zitrone	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	4 Eier
50 g Emmentaler	50 g Parmesan	200 g Kräuterfrischkäse
1 TL Dijonsenf	1 Prise Zucker	4 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei in kochendem Wasser circa zehn Minuten hart kochen lassen. Dann abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Je eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker zusammen mit dem Essig und dem Senf in einer Schüssel verrühren. Das Öl darunter schlagen. Das Ei in Würfel schneiden und zusammen mit der Zwiebel unter die Marinade rühren. Eine kleine Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Avocado halbieren und aushöhlen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und mit dem kochenden Wasser kurz überbrühen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit der Schalotte mischen, in die Avocado füllen und die Marinade darüber geben. Den Spinat auftauen lassen. Den Emmentaler reiben. Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Spinat und dem Emmentaler in einer großen Schüssel vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Die Spinatmasse auf dem Backblech verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und zehn Minuten backen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Masse abkühlen lassen. Den Frischkäse auf die Masse streichen. Den Lachs klein schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Alles mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Teig anschließend zusammenrollen und fest zusammendrücken. Die Rolle aufschneiden und zusammen mit der Avocado auf einem Teller anrichten und servieren.

Marc Fesl am 18. September 12