

# Lachs-Rucola-Involtini mit Mango-Wildkräuter-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Lachs-Rucola-Involtini:**

300 g Räucherlachs	1 Bund Rucola	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	2 Eier	2 EL Mehl
3 EL Frischkäse	100 ml Milch	2 EL Meerrettich-Paste
1 TL Dijon-Senf	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 TL Currypulver	1 Prise Salz	4 EL Olivenöl
Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer	Paprikapulver

**Für den Salat:**

1 Bund Rucola	30 g Feldsalat	30 g Frisée
30 g Radicchio	30 g Brunnenkresse	30 g Babyspinat
1 reife Mango	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
1 Limette	200 g Hüttenkäse	2 EL Sonnenblumenöl
4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für den Pfannkuchenteig der Involtini in einen hohen Mixbecher die Eier, etwas Milch und eine Prise Salz vermengen. Einen Esslöffel Mehl hinzufügen und die Masse wieder glatt mixen. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, dann den zweiten Esslöffel Mehl und zur gewünschten Konsistenz vermengen. Mit Salz und einer Prise Currypulver abschmecken. Den Teig zehn Minuten ruhen lassen, sodass das Klebereiweiß ausquellen kann. Für die Meerrettich-Crème die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Esslöffel der Petersilien-Schnittlauch-Mischung und den Zitronenabrieb mit dem Frischkäse und der Meerrettich-Paste glattrühren. Anschließend die Crème mit Pfeffer und Meersalz abschmecken. Eine große Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und aus dem Pfannkuchenteig dünne aber farblose Crêpes backen. Anschließend die Pfannkuchen auf Küchenpapier legen, etwas auskühlen lassen und mit der Meerrettichcreme bestreichen. Dabei das obere Ende frei lassen. Den Räucherlachs gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen und leicht mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel abziehen, die Hälfte in Streifen schneiden und mit dem Rucola in einer Schüssel vermischen. Eine Marinade aus dem Senf, dem restlichen Zitronensaft, etwas Olivenöl und Salz anrühren und zu dem Rucola-Zwiebel Mix geben. Anschließend gleichmäßig auf den Crêpes verteilen. Die Pfannkuchen von unten nach oben fest einrollen. Die Rolle in schräge, drei Zentimeter breite Tranchen schneiden. Für den Salat die Mangohälfte von der Schale befreien und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Saft einer Limette und einer Zitrone auspressen. Die Hälfte der Mangowürfel in ein hohes Gefäß geben, zwei Esslöffel des Limetten- und Zitronensafts, das Sonnenblumenöl und etwas Wasser dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend mit Olivenöl, Salz und Zucker süß-sauer abschmecken. Den Feldsalat und den Spinat von den Enden befreien. Die Blätter des Radicchio und des Frisée-Salates abzupfen. Die Salate mit dem Rucola und der Brunnenkresse vermengen, waschen, trocken schleudern und mit einem kleinen Teil der Marinade anmachen. Die restlichen Mangowürfel mit dem Salat vermengen. Zum Anrichten eine dünne Spur mit dem Paprikapulver über die Teller ziehen und jeweils drei Involtini-Tranchen auf die Spur setzen. Anschließend den Hüttenkäse auf den Tellern anrichten und mit Pfeffer würzen. Die restliche Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Anschließend den Salat mit dem Mango-Dressing und den Zwiebelscheiben garnieren und die Teller servieren.

Stephan Knoche am 02. Dezember 2014