

Lachs-Zucchini-Röllchen mit Dill-Schaum und Rösti

Für 2 Personen

200 g geräucherter Lachs	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zucchini
3 festk. Kartoffeln	1 süß-säuerlicher Apfel	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Pinienkerne	2 EL Stärke	1 Ei
2 EL Butter	50 ml Schlagsahne	50 ml Fischfond
200 ml halbtrockener Sekt	1 Bund Dill	1 Muskatnuss
1 EL scharfer Senf	1 EL flüssiger Honig	1 Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in schmale Ringe schneiden. Den Apfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Lachs, die Frühlingszwiebeln und den Apfel mischen und anschließend den Senf und den Honig untermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zehn Minuten lang ziehen lassen. Die Zucchini von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zucchini anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsmasse in die Zucchinischeiben einrollen und mit einigen Schnittlauchhalmen umwickeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, fein raspeln und gemeinsam mit dem Ei in einer Schüssel vermengen. Anschließend die Stärke hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und daraus kleine flache Plätzchen formen. Die Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Plätzchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig backen. Für den Dillschaum den Fischfond und die Schlagsahne in einem Topf aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillblätter abzupfen, klein schneiden, dazugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen. Abschließend nach und nach den Sekt dazugeben und nochmals aufmixen. Die Räucherlachs-Zucchini-Röllchen und die Rösti auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen und dem Dillschaum garnieren.

Heike Wendel am 23. November 2010