

# Lachs-Roulade mit Rucola-Pinienkern-Füllung

## Für zwei Personen

1 Lachsfilet, à 200 g	200 g Bandnudeln	1 roter Paprika
2 Bund Rucola	1 Zitrone	1 EL Sesamöl
200 g Crème-fraîche	30 g Pinienkerne	2 EL Mohnsamen
2 EL Sesam, weiß, schwarz	1 EL Chiliflocken	2 EL Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan	20 g Butter
weißer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen. Die Bandnudeln in den kochenden Topf mit ausreichend Salz geben und al dente kochen lassen. Für die Füllung den Rucola putzen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Knoblauch abziehen. Die Pinienkerne und den Knoblauch ebenfalls klein hacken und den Parmesan reiben. Anschließend alles zusammen mit den Semmelbröseln, Salz und Pfeffer vermengen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in ein dünnes rechteckiges Stück schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Anschließend das Lachsfilet mit dem Sesamöl bepinseln und kräftig salzen und pfeffern. Im Anschluss das Lachsfilet in dem Sesam wälzen. Die kleingehackte Rucolamasse zusätzlich auf dem Lachsfilet verteilen. Anschließend das Lachsfilet zu einer Roulade aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Das Backblech mit der Butter einreiben und die Rouladen darauf geben. Das Ganze 15 Minuten im Ofen garen lassen. Die Paprika putzen, halbieren, vom Kerngehäuse und Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Crème fraîche in einem Topf erhitzen. Die Paprika hinzugeben und etwa drei Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Mohnsamen unterrühren und mit Salz und den Chiliflocken abschmecken. Zusätzlich 125 Milliliter Nudelwasser unter die Soße rühren. Die Lachs-Roulade mit der Rucola-Pinienkern-Füllung, den Bandnudeln und der Mohnsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Reinhold am 02. April 2012