

Spinat-Räucher-Lachs-Rolle mit Reis und Roquefort-Soße

Für zwei Personen

Für die Spinat-Lachsrolle:

250 g Räucherlachs, geschnitten	500 g Blattspinat, frisch	1 Ei
250 g Emmentaler	150 g Fetakäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Reis:

125 g Reis, Langkorn	Salz	schwarzer Pfeffer
----------------------	------	-------------------

Für die Sauce:

150 g Roquefort	150 g Frischkäse	200 ml Kokosmilch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Zweige Dill
-----------------------	---------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz erhitzen. Den Reis gar kochen. Den Spinat waschen und trocknen. Das Ei aufschlagen. Den Emmentaler reiben und mit dem Spinat und dem Ei vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beides für zehn Minuten backen. Den Roquefort und den Frischkäse in der Kokosmilch auflösen. Den Spinat mit dem Emmentaler aus dem Backofen holen, auf den Räucherlachs geben und mit der Roquefort-Sauce bestreichen. Den Fetakäse zerdrücken und über die Sauce geben. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Zitronenhälfte auspressen und über den Fetakäse geben. Den belegten Räucherlachs zu einer Rolle zusammen rollen und in Stücke schneiden. Die Spinat-Lachsrolle mit Reis und Roquefort-Kokos-Sauce auf Tellern anrichten, mit den Dillzweigen und der Zitronenhälfte garnieren und servieren.

Daniel Maula am 16. Februar 2015