

Lachs-Rolle, Pflücksalat, Vinaigrette, Parmesanhippe

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl

150 ml Vollmilch

3 Eier

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Für die Füllung:

150 g Crème-fraîche

200 g Frischkäse

$\frac{1}{2}$ Bund Dill

Salz

Pfeffer

Für die Lachsrollen:

10 Scheiben geräucherten Lachs

Für die Parmesanhippen:

240 g Parmesan

Für den Pflücksalat:

150 g Pflücksalat

100 g rote Kirschtomaten

50 g schwarze Oliven

20 g Pinienkerne

Für die Tomaten-Vinaigrette:

3 weiße Zwiebeln

1 Zehe Knoblauch

120 ml Olivenöl

5 EL Rotweinessig

800 g geschälte Tomaten

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Zucker

Salz

Pfeffer

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad oder-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Vollmilch, Eier und Öl in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den flüssigen Teig drauf gießen. Den Teig vorsichtig mit einem Backschaber in eine einigermaßen rechteckige Form bringen und das Backblech ca. 10 Minuten im Ofen backen. Teig mit dem Backpapier auf ein Ofengitter ziehen und Abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse, Dill, Salz, Pfeffer und Crème Fraîche in einer Schüssel gut vermengen.

Für die Lachsrollen:

Die Füllung auf dem Teig verstreichen. Geräucherten Lachs gleichmäßig auf die Füllung legen. Mit Hilfe des Backpapiers längs aufrollen, in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank eine Moment ruhen lassen.

Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Für die Parmesanhippen:

Den Parmesan fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Parmesan rund auf das Backpapier verteilen. Backblech in den Ofen zum Teig geben und Parmesanhippe goldbraun ausbacken.

Aus dem Ofen nehmen und mittig auf eine Tasse legen. Abkühlen lassen und von der Tasse lösen.

Für den Pflücksalat:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Pflücksalat waschen, trocken schleudern und in eine große Schüssel geben. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und mit Oliven zum Salat geben.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin dünsten. Mit Rotweinessig ablöschen. Geschälte Tomaten mit Saft dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, mit Stielen grob hacken und ebenfalls dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Durch ein Küchensieb geben.

Tomatenfond bei mittlerer Hitze einkochen. Abkühlen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, restliches Olivenöl da zugießen und unterrühren.

Die Tomaten-Vinaigrette zum Salat geben und vorsichtig mischen. Den Pflücksalat mit Tomaten-Vinaigrette auf Tellern anrichten, Lachsrollen und Parmesanhippen platzieren und servieren.

Erika Haupt am 15. August 2017