

Räucherlachs-Spinat-Rolle, Sahne-Meerrettich, Spiegelei

Für zwei Personen

Für die Spinatmasse:

500 g Baby-Blattspinat 1 Knoblauchzehe 4 Eier
Salz Pfeffer

Für die Frischkäsefüllung:

200 g Räucherlachs 300 g Frischkäse 1 Limette
1 Bund Dill Limettenöl 1 Prise Zucker
Salz

Für den Sahne-Meerrettich:

50 g Meerrettichwurzel 1 Zitrone 100 ml Sahne
1 Prise Zucker 1 TL Salz

Für das Ei:

1 Ei 1 EL neutrales Öl

Für die Spinatmasse:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat in einem Topf andünsten und mit Salz, Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Erkalten lassen und unter das Eiweiß heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15 Minuten in den Backofen geben.

Danach herausnehmen und Erkalten lassen.

Für die Frischkäsefüllung:

Limette halbieren und auspressen. Frischkäse in eine Schüssel geben und den Saft einer halben Limette dazu geben. Mit Salz, Limettenöl und Zucker abschmecken. Dill abbrausen, trockenweldeln, kleinhacken und unter die Masse heben.

Spinat gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen und den Lachs dünn darüber geben. Es sollten etwa 3 Schichten entstehen. Daraus eine Rolle formen. Rolle mit einem scharfen, angefeuchteten Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Sahne-Meerrettich:

Meerrettich schälen, würfeln und in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer zerkleinern und langsam die Sahne dazu geben bis es schön cremig ist. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

Sahne Meerrettich mit einem Spritzer Zitrone, Salz und Zucker abschmecken.

Für das Ei:

Ein Ei in eine heiße Pfanne geben und mit Hilfe eines Anrichterings zu einem Spiegelei ausbraten. Dabei darauf achten, dass das Eigelb noch schön glänzend ist und nicht zu sehr durchgebraten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Rühl am 20. April 2022