

Lachs-Käse-Röllchen ■ ■

EURO-Bufferet - Irland, Sylvester 01/02 in
Vaals

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

1 großer Bund Dill
40 g Butter
8 Scheiben Räucherlachs, etwa 200 g
125 g Schnittkäse
½ Salatgurke
1 EL Kräuternessig
Salz
Zucker
2 EL Distelöl
8 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG

Dill abspülen, trocken tupfen und einige Spitzen für die Garnierung zur Seite legen. Den Rest fein hacken und etwa die Hälfte mit einer Gabel unter die weiche Butter mischen.

Vom Räucherlachs, wenn notwendig, die dunklen Ränder abschneiden. 4 Scheiben, sich leicht überlappend, auf ein Stück Folie legen, mit dem noch übrigen Dill bestreuen und mit den entrindeten Käsescheiben bedecken.

Käse mit der Dillbutter bestreichen und die restlichen Lachsscheiben darauf legen. Mit Hilfe der Folie von einer Längsseite aus zu einer festen Rolle formen. In die Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank oder 30 Minuten ins Gefriergerät legen.

Kurz vor dem Servieren Gurke unter fließendem Wasser abbürsten, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Essig mit Salz und Zucker nach Geschmack, dann mit dem Öl verrühren, über die Gurkenscheiben träufeln.

Lachsrolle auswickeln und mit einem sehr scharfen Messer in 16 Scheiben schneiden und zu den Gurken legen. Mit den Dillspitzen garnieren.

Dazu geröstete, in Dreiecke geschnittene Toastbrotsscheiben servieren.