Spinat-Lachs-Roulade

Die Kombination von Lachs und Spinat ist überall auf der Welt beliebt. Das Rezept für die Spinat-Lachs-Roulade zeigt eindrucksvoll, warum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

225 g	Spinat (gefrorener)
150 g	Räucherlachs
15 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
150 ml	Schlagobers
4 Stk.	Eier
Nach Belieben	Kräuterfrischkäse

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Lachs-Roulade** zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf zerlassen und den gefrorenen Spinat darin köcheln lassen.

2. Wenn die Flüssigkeit komplett eingekocht ist, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eier trennen. Schlagobers und Eigelb unterrühren und vom Herd nehmen.

3. Eiweiß steif schlagen und unter den Spinat heben. Die Masse auf das Backblech streichen und ca. 10-15 Minuten im Ofen backen. Wenn die Masse fest geworden ist, aus dem Ofen nehmen.

4. Mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade aufrollen und wieder auseinanderrollen. Mit

Kräuterfrischkäse bestreichen und den Lachs darauf verteilen.

5. Die Roulade wieder zusammenrollen und in Frischhaltefolie wickeln. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren herausnehmen, in Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp

Zur Spinat-Lachs-Roulade schmeckt ein frischer Tomatensalat.