

Räucherforellen – Roulade

Zutaten Teig:

4 Eier, 50 g Frischkäse, ½ TL Salz, 50 ml Obers, 70 g Mehl

Zutaten Fülle:

500 g Sauerrahm, 100 g Frischkäse, 500 g Topfen, 2 TL Gemüsebrühe (Würfel),
5 EL Obers-Kren, 2 Blatt Gelatine, Kräutersalz, Pfeffer
250 g Räucherforellen-Filet

verschiedenes Gemüse und Salat zum Dekorieren

Zubereitung:

Eiklar mit Salz zu einem festen Schnee schlagen und die Dotter unterziehen.
Frischkäse mit Obers glatt rühren und mit dem Mehl unter den Schnee heben.
Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 180°C ca. 8 Minuten
backen.

Für die Fülle: Sauerrahm, Frischkäse und Topfen glatt rühren. Gemüsebrühe,
Obers-Kren, Salz, Pfeffer und die aufgelöste Gelatine untermischen.
Gut abschmecken.

Die Fülle auf den ausgekühlten Boden streichen, Forellen-Filet auflegen und
alles zusammen zu einer Roulade aufrollen.

Einige Stunden kühlen. Nach Belieben mit Gemüse und Salat garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!