



## REZEPT DES JAHRES 2018

### Kartoffelroulade mit Lachs

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Klobsteig gekauft oder selbst frisch zubereitet
- 250 g Blattspinat
- 300 g Räucherlachs in Scheiben
- 3 EL Meerrettich
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Wasabi aus der Tube (grüner Meerrettich)
- Salz und Pfeffer
- Dill, Kerbel, Petersilie



Spinat putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Blätter einzeln auf einem Tuch ausbreiten und trocken tupfen.

Klobsteig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ca. 10 x 20 cm groß und ca. 3 mm dick ausrollen. Anschließend den Klobsteig auf Alufolie legen. Mit Spinat und Räucherlachs belegen, mit Meerrettich bestreichen und zusammenrollen. Alufolie wie einen Bonbon schließen.

Die Roulade in siedendem Wasser ca. 10 min garen. Inzwischen Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Wasabi abschmecken. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Roulade aus dem Wasser nehmen und Alufolie entfernen. Roulade in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Kräutern dekorieren und mit Crème-fraîche-Dip servieren.