



Fischröllchen

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 feste Birne
- Frühlingszwiebel
- 1 großes Chinakohlblatt
- 1 EL Sauerrahm
- ½ TL Meerrettich (aus dem Glas)
- ½ TL gehackter Dill
- ½ TL Senf
- ½ TL Preiselbeeren
- etwas Rucola
- Salz
- Pfeffer
- Zahnstocher

Zubereitung:

- Die Haut von der Räucherforelle abziehen.
- Birne und Frühlingszwiebel in sehr feine Streifen schneiden.
- Beides mit Sauerrahm mischen.
- Mit Meerrettich, Dill, Senf und Preiselbeeren vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Chinakohlblatt dünn mit der Paste bestreichen, Räucherfilet drauflegen.
- Rucola einmal durchschneiden und drüberstreuen.
- Das Salatblatt stramm einrollen und mit Zahnstocher fixieren.
- In 5 cm dicke Röllchen schneiden.