

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Basilikumrolle mit Lachs und Limettentopfen

30 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

120 g glattes Mehl, 2 Eier, 250 ml Milch, 100 g Basilikum (blanchiert und gehackt), Salz; 300 g Lachsfilet (geräuchert oder gebeizt).

Für den Limettentopfen: 250 g Topfen (passiert), Saft und geriebene Schale von 1 Limette, Salz.

Zubereitung

Milch mit dem blanchierten und gehackten Basilikum im Mixer fein pürieren. Mehl und Eier zufügen und zu einem geschmeidigen Palatschinkenteig verarbeiten. Mit Salz abschmecken und in gewohnter Weise in einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken backen.

Topfen mit Limettenschale und Limettensaft vermengen, mit Salz abschmecken.

Die Basilikumpalatschinken mit dem Limettentopfen dünn bestreichen und mit den Lachsfilets belegen. Einrollen und die Rolle mit Klarsichtfolie umwickeln. Dabei die Enden fest aneinanderdrücken, damit die Rolle eine schöne stabile Form bekommt. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, die Klarsichtfolie entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.