

Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Vorspeise

Lachsrolle mit lauwarmer Orangen- Kokossauce

Lachsrolle:

350 g junger Spinat TK
6 St Eier
25 g Parmesan
Muskatnuss/ Salz und Pfeffer

Belag:

4 EL Feigensenf, z.B. aus dem Tessin
350 g Atlantiklachs (in dünnen Scheiben geschnitten)
Einige Zweige frischen Dill
2 St Anchovis (kleine eingelegte Sardellen)



Füllung:

350 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
1/2 St Pepperoni rot
8 St gefüllte grüne Oliven
20 g Walnusskerne
5 St Kapern
1 St Spitzpaprika klein
1 St saure Gurke klein
1 Knoblauchzehe
1/4 Schalotte
1 TI Majoran
1 St Petersilie

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>

Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Sauce:

500 ml Orangensaft
200 ml Kokosmilch
2 Ananasscheiben
20 g Kokosraspel
25 g Kochschokolade weiss
1 Messerspitze Chili
1 Brise Salz

Spinat auftauen und abtropfen lassen.

Eier trennen und Eiklar mit einer Brise Salz, steif schlagen.
Eigelb mit einem EL warmem Wasser, cremig rühren. Spinat untermischen.
Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Eischnee unterheben.

Backblech mit Backpapier belegen und mit Parmesan bestreuen. Teigmasse darauf gleichmäßig verteilen und bei 200° ca. 12 bis 15 min. backen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden.
Frischkäse in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten kleinhacken und untermischen.

Den fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen.
Nun das oben liegende Papier vorsichtig vom Teig trennen.
Den Feigensenf mit einer Palette darauf gleichmäßig verteilen und den dünn geschnittenen Lachs drauflegen. Mit Dill und klein gehackten Anchovis bestreuen. Zuletzt wird die Füllung aufgetragen, jetzt in einer Küchenfolie stramm zusammengerollt, die Enden verschlossen, und auf die Nahtseite in den Kühlschrank gelegt.

Dipzubereitung:

Orangensaft zur Hälfte einreduzieren. Angeröstete Kokosraspel und die Kokosmilch untermischen.
Ananas klein schneiden und dazugeben, mit Chili und Salz würzen und bei schwacher Hitze 10 min. weiterköcheln lassen.

Mit dem Pürierstab sorgfältig durchmischen und als Dip servieren.

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>