

Lachsrollchen zum Brunch - Enyhomes

von Patricia 6. Oktober 2016 Lifestyle & Freizeit



Geräucherter Lachs gehört zum perfekten Brunch einfach mit dazu. Wem der klassische Butters toast mit Lachsaufgabe jedoch auf Dauer zu langweilig wird, der sollte jetzt aufhorchen. Denn mit Lachs und Pfannkuchen kommen gleich zwei Brunch-Klassiker zusammen: Lachsrollchen!

Ein üppig gedeckter Tisch mit vielen leckeren Sachen, man schlägt sich genüsslich den Bauch voll und ganz zuletzt entdeckt man die Fischplatte... Aber da passt beim besten Willen kein noch so verführerischer Lachstoast mehr rein! Doch so ein kleines, frisches Lachsrollchen geht eigentlich immer!

Egal ob zum gemütlichen Brunch mit Freunden, zum Arbeits-Apéro oder als Party-Häppchen – mit diesen leckeren Mini Fischrouladen liegst du auf alle Fälle goldrichtig! Diese schicken Häppchen sind nämlich das Highlight eines jeden Buffets!

LACHSRÖLLCHEN

Geräucherter Lachs gehört zum perfekten Brunch einfach mit dazu. Wem der klassische Butters toast mit Lachsaufgabe jedoch auf Dauer zu langweilig wird, der sollte jetzt aufhorchen: Denn mit Lachs und Pfannkuchen kommen gleich zwei Brunch-Klassiker zusammen!



Instructions

1. Zuerst wird der Teig vorbereitet. Dazu die Eier schaumig schlagen und nach und nach Mehl, Backpulver und Milch dazu rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig sollte eine eher dickflüssige Konsistenz haben – dazu mit wenig Milch anfangen und dann bis zur

gewünschten Festigkeit auffüllen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss sowie Curry würzen. Zuletzt ein paar der frischen Kräuter dazugeben.

2. Nun etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und einen Drittel des Teigs rein geben. Die Pfanne kurz und langsam schwenken, damit ein gleichmässiger, runder Pfannkuchen entsteht. Auf beiden Seiten goldbraun werden lassen! Vorsicht beim schwungvollen Wenden... Für die nächsten zwei Pfannkuchen wiederholen.
3. Nun den Kräuterfrischkäse, die Meerrettichcrème und die frischen Kräuter auf den Pfannkuchen streichen. Anschliessend den geräucherten Lachs gleichmässig darauf verteilen.
4. Dann die Pfannkuchen einrollen. Zuletzt die Rouladen in mundgerechte Stücke schneiden und mit Cocktailstäbchen oder Zahnstochern servieren. Die Röllchen schmecken übrigens sowohl lauwarm als auch kalt sehr gut.

Recipe Notes

Tipp: Die Röllchen kann man auch gut einen Tag im Voraus zubereiten und als Ganzes in den Kühlschrank stellen. So geht es auch einfacher zu Transportieren: Die Rouladen erst vor Ort aufschneiden – dann bleiben die Röllchen schön in Form und trocknen nicht so schnell aus.

Kennst du weitere coole Koch-Kombinationen wie die Lachsröllchen? Wir sind offen für deine Ideen!



Patricia

In diesem Blog findet ihr Inspirationen für euer Zuhause – Sei es nun einfach nachzumachende DIY-Projekte, stilvolle Deko oder leckere Rezepte...

