Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Frühlingssehnsucht: Saiblingsrolle mit frischen Kräutern

Der Frühling kommt langsam…

Die ersten Kräuter sprießen im Garten. Zumindest lässt sich der Bärlauch schon hier und da blicken. Das reicht mir, um duftende Pfannkuchen mit frischen Kräutern und Frischkäse zu füllen. Dazu noch heimischen Fisch wie Saibling oder Lachsforelle und fertig ist ein edles Zwischengericht.

Hier ist unser Rezept zum Wochenstart: **Saiblingsrolle mit Frischkäse und frischen Kräutern**

Zutaten

Für 4 Personen

Zutaten für die Pfannkuchen:

- 80 g Mehl (Typ 405)
- 300 ml Milch

- 2 Eier
- ½ TL Salz
- Etwas Öl zum Ausbacken

Für die Füllung:

- 200 g Kräuterfrischkäse
- 3-4 Handvoll gemischte Kräuter wie Dill, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Bärlauch
- 200 g Gebeizter oder geräucherter Saibling oder Lachsforelle
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit dem Pürierstab mixen und 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter klein schneiden

Für die Füllung den Frischkäse mit der Hälfte der Kräuter, Salz und Pfeffer mischen.

Das Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen.

Aus dem Pfannkuchenteig große Pfannkuchen ausbacken. Dabei einmal wenden. Pfannkuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Jeden Pfannkuchen mit Kräuterfrischkäse bestreichen und darauf frische Kräuter streuen. Dann die Räucherfischscheiben darauf verteilen. Den Pfannkuchen vorsichtig einrollen. Anschließend die fertige Rolle fest in Klarsichtfolie einschlagen, die Folienenden rechts und links fassen und die Rolle in der Mitte ganz straff einrollen. Die Enden verzwirbeln, sodass sie nicht wieder aufgehen. Die Rollen für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Zum Servieren ausrollen und in dicke Scheiben schneiden. Auf Salat servieren.