

Frühlingsröllchen mit Schwarzwälder Forellencreme & Meerrettich



Zutaten:

Für ca. 4-8 Personen als kleine Vorspeise

Für die Pfannkuchlein:

- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 100 g Mehl (Typ 405)
- Öl zum Ausbacken
- ½ TL Salz
- 3 EL geschnittene Schnittlauchröllchen

Für die Forellencreme:

- 300 g geräucherte Schwarzwälder Forellenfilets
- 250 g Frischkäse
- 50 g zerlassene Butter
- 2 TL Meerrettich (gerieben)
- Gurkenscheiben zum Anrichten
- Wasabi Meerrettich (hab ich bei der Weinmanufaktur Untertürkheim gekauft)
- Kräuter zum Anrichten (ich habe Kleeblätter gepflückt)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die Pfannkuchlein 200 ml Milch, 3 Eier, 100 g Mehl, etwas Salz und Schnittlauchröllchen in einer Schüssel verrühren. Eine Pfanne mit wenig Öl bepinseln, erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Auf die Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Forellencreme 50 g Butter in einem Topf erhitzen bis diese flüssig ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Hälfte der Räucherforelle würfeln und in der flüssigen Butter zerdrücken (oder mit dem Pürierstab zerkleinern).



Den Frischkäse hinzugeben und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.

Nun die Flädle nacheinander mit der Creme 0,5 cm dick bestreichen und jeweils mit ein paar Räucherforellenwürfeln belegen.

Die Flädle aufrollen (dabei die Seiten leicht einschlagen).

Anschließend nochmal in Plastikfolie stramm einwickeln. Die Enden der Folie dabei wie ein Bonbon eindrehen. Die eingewickelten Flädlerollen im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen. Danach aus der Folie wickeln und quer in mundgerechte Stücke bzw. Röllchen schneiden.

Zum Anrichten jeweils zwei bis vier Röllchen auf kleine Teller verteilen und mit Gurkenscheibe, Wasabi Meerrettich und Kleeblatt garnieren.

Tipp: Wer möchte, kann noch klein gewürfelte Apfelwürfel in die Forellencreme mischen.