

Bärlauchsuppe mit Spinat-Lachsrolle

Die Suppe:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
2 Kartoffeln
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
50 ml Schmand
80 g Bärlauch Salz,
Pfeffer, Muskat evtl. etwas Zitronensaft

Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln schälen, würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Gemüse darin anbraten, mit Brühe ablöschen und solange kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Pürieren. Bärlauch waschen, Stiele abschneiden, grob schneiden und mit Sahne und Schmand pürieren.

In die Suppe einrühren, würzen, aufkochen lassen und abschmecken.

In Gläschen servieren und auf größere Teller setzen, mit Bärlauchblatt und Lachsrollenscheiben anrichten.



Die Spinat-Lachsrolle

225 g TK Spinat
6 Eier
200 g Frischkäse
300 g geräucherter Lachs
Salz, Pfeffer, Muskat

Spinat auftauen, klein schneiden, gut ausdrücken. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Spinat und Gewürzen pürieren. Eiweiß unter die Masse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Masse darauf verteilen (wie bei einer Biskuitrolle). Abbacken bei 200 °C ca. 10- 12 Min.

Auf ein feuchtes Handtuch geben. Papier vorsichtig abziehen. Abkühlen lassen. Mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen. Fest aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln, kalt stellen. In dünne Scheiben schneiden, in Scheiben schneiden und auf Spieße stecken, zur Suppe servieren.