

## **Spinatroulade mit Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs / Blätterteigrollen mit Landrauch- oder Rohschinken**

Backofen auf 180° vorheizen

### **Zutaten für ca. 16 St.**

250g frischer Spinat

2 Eigelbe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 EL Mehl

2 Eiweisse

### **Füllung:**

80g - 100g Cantadou mit Meerrettich

120g Rauchlachs in Tranchen

2 TL Olivenöl al Limone

### **Zubereitung**

Cantadou oder Boursin 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit er streichfähig ist.

Den Spinat waschen, nicht abtropfen lassen sondern so in einer Pfanne legen. Wenig Salz darüber streuen und in ca. 5 Minuten gar kochen. Sehr gut abtropfen lassen, mit einem Messer etwas zerkleinern und das letzte Wasser herausdrücken. Den Spinat in eine Schüssel geben.

2 Eigelbe verquirlen und zum Spinat geben, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Mehl zugeben und das Ganze mit dem Mixer fein pürieren.

Eiweisse steif schlagen und sorgfältig unter die Spinatmasse ziehen; Masse auf einem Backpapier zu einem längeren Rechteck ausstreichen; Papier auf einen Ofenblechrücken ziehen (Abm: ca. 45 x 35 cm) sofort auf die mittlere Rille in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten backen.

Spinatbiskuit herausnehmen, auf die Arbeitsfläche gleiten lassen und das Blech verkehrt über das Biskuit legen, sodass der Dampf nicht entweichen kann; das Blech nach 5 Minuten entfernen und das Biskuit vollkommen auskühlen lassen. Zum Verarbeiten auf ein Stück Klarsichtfolie legen.

Biskuit mit dem Kräuterkäse bestreichen und Rauchlachs darauf legen.

Mit Olivenöl al Limone beträufeln.

Roulade mit Hilfe der Folie aufrollen und satt in die Folie einwickeln. Im Kühlschrank gut kühlen lassen. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 2 m dicke Rollen schneiden. Die Roulade kann 1 Tag im Voraus vorbereitet werden.

## **Blätterteigrollen mit Landrauch- oder Rohschinken**

Backofen auf 220° vorheizen

### **Zutaten für ca. 16 St.**

275 g Blätterteig, rechteckig ausgewallt für ein Kuchenblech von ca. 45 X 35 cm

80g – 100g Cantadou oder Boursin mit schwarzem Pfeffer

ca. 10 – 12 Scheiben Landrauch- oder Rohschinken

50g Greyerzer, gerieben

1 TL getrockneter Oregano

1 Eigelb, mit etwas Sonnenblumenöl verquirlt zum Bestreichen des Teiges

Einfacher geht es nicht mehr: Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen, mit Cantadou bestreichen.

Schinken darauf verteilen und mit Greyerzer und Oregano bestreuen.

Teig aufrollen und in ca. 2 cm dicke Rollen schneiden. Das Backpapier auf ein Ofenblech ziehen und die Rollen darauf setzen. Mit Eigelb bepinseln und 20-25 Min. auf der mittlere Rille des Backofens backen.

Diese feine Apérorollen sind warm und kalt ein Genuss.