



Gurken-Lachsforellen-Röllchen mit Lemon Balsam

Edles Fingerfood für Gäste – das Lemon Balsam setzt der beliebten Kombi die fein-säuerliche Krone auf.

Zutaten

4 Portionen

200 g Lachsforelle, geräuchert
1 Gurke
200 g Frischkäse
Schnittlauch, frisch
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
20 ml Byodo Lemon Balsam
100 g Crème fraîche

Zubereitung

Die Gurke heiß abwaschen und die Enden abschneiden. Mit der Schneidemaschine der Länge nach in dünne Scheiben aufschneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Nun die Gurkenscheiben trocken tupfen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Lachsforelle in Streifen schneiden und auf den

Frischkäse legen. Die Gurkenscheiben aufrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.

Die fertigen Gurken-Lachsforellen-Röllchen auf einem Teller anrichten 100 g Crème fraîche mit 1-2 Esslöffel Byodo Lemon Balsam mischen und die fertigen Röllchen auf dem Teller beträufeln.