

Gefüllte Flädleröllchen mit Saibling, Apfelbalsam-Rettich und zweierlei Dips



[caption id="attachment_11598" align="aligncenter" width="850" caption="Die Gäste mit heimischen Zutaten



verwöhnen..."]

[/caption]

Heute eine kleine Idee mit Räuchersaibling, mariniertem Rettich und farblich ansprechenden Dips. Ideal als Vorspeise.

Ich weiß, das Rezept ist etwas aufwendig, aber was tut man nicht alles, um bei den Gästen einen guten Eindruck zu hinterlassen. Die Dips sind allerdings einfach und schmecken auch sehr gut zu Schinken, Geflügel oder Schwein. Da mach ich gerne gleich mehr auf Vorrat.

Hier das Rezept für **"Gefüllte Flädleröllchen mit Saibling, Apfelbalsam-Rettich und zweierlei Dips"**:

Zutaten

für ca. 4-8 Personen als kleine Vorspeise

- 150 ml Milch
- 2 Eier

- 80 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL zerlassene Butter
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 400 g Frischkäse
- 1-2 TL Senf, mittelscharf
- 2 TL Honig
- Etwas Chili
- Salz und Pfeffer
- 150 g Räuchersaibling
- Kresse
- Kräuter nach Wahl (zum Beispiel Kerbel)
- Gurkenstreifen
- 1 Rettich, weiß
- 1-2 EL Zucker
- 50 ml Apfelbalsamessig (oder dunkler Balsamico)
- 100 g rote Beete, fertig gekocht
- 1-2 EL Sahnemeerrettich
- 6 EL Crème fraîche
- 1 Kästchen Gartenkresse

Zubereitung

Für die **Flädleröllchen** zunächst 150 ml Milch, 2 Eier, 80 g Mehl, etwas Salz und 1 EL zerlassene Butter in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Anschließend eine Pfanne mit wenig Öl bepinseln, erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die **Frischkäsecreme** den Frischkäse mit Senf, Honig und etwas Chili, Salz und Pfeffer gründlich vermengen. Nun die Flädle nacheinander mit der Creme bestreichen und jeweils im unteren Drittel mit den Saiblingsstreifen belegen. Wer möchte, legt obenauf geschnittene Kresse, Kräuter und Gurkenstreifen.

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

Für den **Rettich** den Rettich schälen und erst längs in dünne Scheiben, dann in feine „Spaghettilange-Streifen“ schneiden. Wer es genau mag kann die Scheiben mit einer Küchenmaschine und die Streifen mit Lineal und einem scharfen Messer schneiden. Die Rettichspaghetti mit 1 EL Honig, 1-2 EL Zucker, 50 ml Apfelbalsamessig und etwas Salz und Pfeffer marinieren und 20 Minuten ziehen lassen.

Für den **rote Beete-Meerrettichdip** die gekochte rote Beete grob würfeln. Mit 1-2 EL Sahnemeerrettich, 2 EL Crème fraîche und etwas Salz und Pfeffer in eine schmales hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nochmals abschmecken.

Für den **grünen Kressedip** die Kresse im Mörser mit Salz fein mörsern. Wer keinen Mörser hat, der schneidet die Kresse mit dem Messer fein. Dann mit 4 EL Creme fraîche und etwas Salz und Pfeffer in eine schmales hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nochmals abschmecken.

Zum Anrichten die marinierten Rettichstreifen mit einer Gabel aufrollen und mittig auf kleine Teller setzen. Jeweils 2-6 Röllchen drum herum anlegen. Mit den Dips vervollständigen und servieren.

