

Gurkenröllchen mit Forellenmoussefüllung

geeignet als Amuse gueule oder für ein Büffet, ergibt ca. 10 Stück

Zutaten:

125 g	Forellenfilet(s), geräuchert
90 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Sahne, oder Milch
1 TL	Meerrettich
1 TL	Zitronensaft
5 Stängel	Dill
	Salz und Pfeffer
1 m.-große	Gurke(n), Bio
10	Cracker, bzw. Pumpernickel- oder Vollkorntaler
etwas	Blattsalat, evtl.
	Zum Verzieren:
5	Kirschtomate(n)
etwas	Dill



Forellenfilets mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Frischkäse, Sahne, Meerrettich und Zitronensaft cremig rühren. Den Dill von den groben Stängeln zupfen, fein schneiden und unter die Forellenmousse mischen. Mit Salz (Vorsicht: erst probieren!), Pfeffer und evtl. zusätzlichem Meerrettich und Zitronensaft abschmecken.

Gurke waschen, trocken reiben, ungeschält mit einem Hobel oder Alleschneider längs in dünne Scheiben schneiden. (Es bleibt etwa die halbe Gurke übrig.)

Die Mousse auf die Gurkenscheiben streichen, aufrollen.

Zur Garnitur jeweils eine halbe Kirschtomate mit einem Zahnstocher auf den Röllchen fest stecken. Etwas Dill dazulegen.

Die Röllchen auf Crackern bzw. Pumpernickel- oder Vollkorntalern servieren. Evtl. zuvor noch Salatblätter darauf verteilen, dann weicht bei längerem Stehen nichts durch.