

Spargelrolle

etwa 18 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Biskuitteig:

500 g Grünspargel, 5 Eier, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 100 g Mehl, ½ TL Backpulver, etwas frisch gemahlener Pfeffer, 25 g Schnittlauchröllchen

Füllung:

2 Becher Creme fraiche Kräuter (je 125 g), 300 g geräucherter Lachs in Scheiben

Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spargel im unteren Drittel schälen und der Länge nach halbieren. Backofen vorheizen.

Ober/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Biskuitteig:

Eier mit einem Rührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und die Masse weitere 3 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Pfeffer mischen und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Schnittlauchröllchen mit dem Teigschaber kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen. Halbierte Spargelstangen parallel zur langen Backblechseite in Reihen auf den Biskuitteig legen, so dass die Schnittseiten oben liegen. Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit:

etwa 10 Minuten

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsplatte ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

Füllung:

Creme fraiche auf der Biskuitplatte gleichmäßig verstreichen und die Lachsscheiben darauf verteilen. Die Biskuitplatte von der längeren Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die Rolle mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Rolle in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und servieren.