

4 Pax

Lachsrollchen

Zutaten

120 g Räucherlachs
4 Stk. Cracker
120 g Gervais

Weiteres:

Schnittlauch
Dill
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Aus dem Gervais, den gehackten Kräutern und den Gewürzen eine feine Creme machen.
2. Die Räucherlachsscheiben auflegen, mit der Gervaiscreme bestreichen und zu einem Röllchen formen.
3. Auf dem Cracker anrichten und ausgarnieren.

Hinweis

Die Hummersuppe geschäumt in einer Kaffeetasse anrichten und auf einem Teller mit dem Lachscracker servieren.