

## Petersilienbiskuitroulade mit Lachs-Kren-Füllung

Die Angaben sind für 2 Rouladen.

- Für das Biskuit:           8 Eier  
                                  1 Prise Salz  
                                  1 Schüsserl Petersilie oder 8 Kräuter  
                                  120 g glattes Mehl
- Für die Lachsfüllung:    1 Flascherl Cremefine zum Schlagen  
                                  200 g Topfen / Quark 20% Fett  
                                  25 g Kren aus dem Glas oder frisch gerieben  
                                  Salz  
                                  Pfeffer  
                                  Zitronensaft  
                                  400 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:           Backofen auf 180 Grad Umluft (weil 2 Rouladen) vorheizen.  
                                  Für das Biskuit Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.  
                                  Eidotter mit Petersilie oder ähnlichem vermischen und unterrühren.  
                                  Das Mehl unterheben.

Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen  
und im vorgeheiztem Backrohr ca. 7 Minuten backen.

Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und mit dem Tuch  
engerollt auskühlen lassen.

Für die Füllung alles bis auf den Lachs bis zum gewünschtem Volumen  
mit dem Mixer aufschlagen.

Biskuit ausrollen, mit der Masse bestreichen, Lachs darauflegen,  
einrollen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Anmerkung von mir:

Am besten macht man die Rouladen am Vortag, damit die Masse besser von den  
Rouladen aufgenommen wird.

Wer keinen Fisch mag - nachdem die Masse aus 2 Rouladen besteht, eine Roulade mit  
Lachs und Kren und die andere Roulade mit Schinken und Paprika.

Gutes Gelingen mit lieben Grüßen aus Wien