Notizen:

Mozzarella Lachsröllchen auf Rucolabrett mit Orangenreduktion

Den Orangensaft mit Ingwerscheiben auf die Hälfte einkochen, durchsieben und mit Senf, Salz, etwas Balsamico weiß und Pfeffer abschmecken.

Den Mozzarella in der Milch ca. acht Minuten auf 60 Grad erwärmen und auf einem glatten Untergrund dünn ausrollen. Dann die Basilikumblätter und die Lachsscheiben darauf verteilen, alles zu einer strammen Rolle in Frischhaltefolie aufrollen und ca. drei Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Aus den Tomaten und dem Rucola ein Bett auf dem Teller legen und die in Scheiben geschnittenen Mozzarellaröllchen darauf verteilen, mit der Orangenreduktion beträufeln, Pinienkerne aufstreuen und servieren.

Zutaten:

1 Bund Rucola
5 Kirschtomaten
1 kl. Bund Basilikum
2 Mozzarellakäse à 125 g
50 g Ingwer
Senf
weißer Balsamico
200 ml Orangensaft
200 ml Milch
150 g Räucherlachs
Pinienkerne