

Vorspeise

Schweinelachsröllchen mit Kressecreme gefüllt

Zutaten:

5 Scheiben Schweinelachsschinken

1 Bund Gartenkresse

150 g Crème fraîche

0.2 Bund Radieschen

10 St. Schwarzbrot dünne Scheiben

40 g Butter

Zubereitung:

Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und steif schlagen. Danach die Kresse abschneiden und in die Creme rühren. Jetzt mithilfe eines Spritzbeutels auf den unteren Teil des Schinkens geben und das Ganze zu einer Rolle drehen. Die Radieschen vierteln, in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und das Röllchen damit garnieren.