

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Gwenda Gouws aus Südafrika empfiehlt:

### Zarte Lachsroulade mit Blattspinat

#### & THE 19th Sauvignon Blanc

##### Zutaten (für 4 Personen)

200 g junger Blattspinat  
3 EL Semmelbrösel  
1 EL Olivenöl  
3 EL Butter  
3 EL Mehl  
250 ml Milch  
3 große Eier, Eigelb und Eiweiß trennen  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskat

##### Für die Lachsfüllung

250 g Lachsfilet, zerkleinert und vorgegart  
250 g stichfeste Saure Sahne  
Schale einer halben Zitrone, gerieben  
1 Bund frischer Dill, gehackt (Teil für Deko)  
1 TL Maismehl  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

##### Für die Soße

80 g zerlassene Butter  
2 EL Zitronensaft

##### Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen. Öl in großem Topf erhitzen, Spinat kurz darin dünsten, herausnehmen, leicht ausdrücken, klein schneiden, zur Seite stellen.

Blech mit Backpapier auslegen und Semmelbrösel großzügig darauf verteilen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und 30 Sek. unter Rühren anschwitzen. Milch dazugeben und weiter rühren. Sobald die Konsistenz sämig ist, vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen sowie drei Eidotter und Spinat gut unterrühren. Eiweiß in separater Schüssel steif schlagen und unter die Mischung heben. Masse auf dem Backpapier verteilen und 15 Min. backen, dann aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.

Zutaten für die Lachsfüllung gut miteinander vermengen und 5 Min. in einem neuen Topf erhitzen. Füllung auf dem Teig verteilen und über die breite Seite einrollen, dabei vorsichtig das Papier vom Teig lösen. Zum Schluss die Roulade mit warmer Zitronenbutter übergießen; mit Dill garnieren.

Lauwarm genießen. Dazu passt ein grüner Salat.

Ein toller Begleiter zu dieser zarten Roulade ist der frische **THE 19th Sauvignon Blanc**.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**

