

Spargelrolle



Zutaten:	Zubereitung:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.	
1500 g grüner Spargel, ersatzweise weißen Spargel verwenden	Waschen, unteres Drittel schälen. Davon 500 g der Länge nach halbieren. Die restlichen 1000 g in ca. 14 Minuten nicht zu weich garen.
Biskuitteig herstellen: 5 Eier 1 TL Zucker 1 TL Salz	In die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
100 g Mehl T550 ½ TL Backpulver 1 Prise Pfeffer	Zügig unter die Eiercreme heben. Sofort auf das Backblech streichen.
Den halbierten grünen Spargel parallel zur Längsseite mit der Schnittseite nach oben auf den Teig legen.	
Bei 180 Grad Heißluft ca. 12 – 15 Minuten hell abbacken , dann sofort vom Blech ziehen und auskühlen lassen.	
2 Becher Kräuterfrischkäse oder Tresana Kräuterceme 100 g geräucherter Lachs	Auf der kalten Biskuitplatte verstreichen. Gleichmäßig auf der Kräutercreme verteilen. Die Rolle mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
50 ml Essig 20 ml Öl 20 ml Spargelsud 1 Bund feingehackte Kräuter 1 TL Senf 1 hartgek. Ei, gewürfelt 1 TL Salz, Pfeffer, ½ TL gekörnte Brühe	Eine Vinaigrette herstellen.
Von der Rolle ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf einem Teller zusammen mit dem gekochten Grünspargel und der Vinaigrette anrichten.	

