

Rauchlachs-Rosmarin-Spiesschen



Zubereitungszeit

15 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 60 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 4 g

Kohlenhydrate: 1 g

Zutaten für 20 Stück

20 Zweige	Rosmarin
10 Tranchen	Rohschinken
	Zitronenpfeffer
300 g	Rauchlachsrückensfilet
1 TL	Erdnussöl

Zubereitung

1. Die unteren Nadeln der Rosmarinzweige wegzupfen und hacken. Zweige beiseite legen. Rohschinkenranchen überlappend auslegen, sodass eine Fläche von der Länge des Lachsrückensfilets entsteht. Mit den gehackten Rosmarinnadeln und etwas Zitronenpfeffer bestreuen.
2. Lachsrückensfilet längs halbieren und beide Lachsstreifen nebeneinander mitten auf das Rohschinkenrechteck legen. Dieses zwischen den Fischfiletstreifen halbieren. Lachs satt einrollen. Die eingerollten Rauchlachsstreifen bei mittlerer Hitze in Erdnussöl rundum kurz anbraten. Mit einem scharfen Messer vorsichtig in Würfel schneiden. In jeden Würfel einen beiseite gelegten Rosmarinweig stecken. Lauwarm servieren.