

LACHS SOMMERROLLEN

Zutaten - Lachs

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft, 2 EL beiseite gestellt
- ¼ TL Salz
- 400g Lachsrückenfilet, in 12 Tranchen

Zutaten - Rollen Formen

- 12 Reisblätter (ca. 22 cm)
- ½ Bund Radiesli, in feinen Scheiben
- ½ Gurke, in Stängelchen
- 150g Stangensellerie, in Stängelchen
- 100g Brombeeren
- 2 EL [Dill](#)
- 2 EL [Basilikum](#)
- 2 EL [Liebstöckel](#)

Zutaten - Sauce

- 80g Jogurt nature
- 50g Crème fraîche
- 2 EL [Dill](#)
- 2 EL [Basilikum](#)
- 2 EL [Liebstöckel](#)
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zitronenschale und Salz mischen, Lachs damit würzen. Lachs beidseitig je ca. 2 Min. braten, Zitronensaft begeben, etwas einköcheln.

Ein Reisblatt ca. 30 Sek. in warmes Wasser, dann auf ein feuchtes Tuch legen. Je eine Lachstranche, wenig Radiesli, Gurke, Stangensellerie und Brombeeren auf die Blattmitte legen, Kräuter darauf verteilen. Seitliche Ränder einschlagen, von unten her satt aufrollen, auf eine Platte legen, mit einem feuchten Tuch bedecken. Mit den restlichen Reisblättern und Zutaten gleich verfahren.

Jogurt beiseite gestellten Zitronensaft und alle restlichen Zutaten verrühren, zu den Sommerrollen servieren.

