

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## Norwegische Räucherlachs-Rouladen

### Zutaten für 4 Portionen

400 g	Norwegischer Räucherlachs
250 g	Norwegische Garnelen
2	Avocados
100 g	Rucola
100 g	Mayonnaise
	Saft von ½ Zitrone
	Ein Schuss Tabasco

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Kaltes Gericht Zwischenmahlzeit, Snack Vorspeise
Zubereitungszeit	30 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

### Zubereitung

- Das Fruchtfleisch der Avocados lösen und in kleine Würfel schneiden. Etwas von der Avocado für die Garnitur zu Seite stellen. Mit Zitronensaft beträufeln, um bräunliche Färbung zu vermeiden.
- Garnelen schälen und ebenfalls zu Würfeln schneiden.
- Die Mayonnaise vorsichtig mit den Garnelen und Avocadowürfeln vermengen. Salz sowie einen Spritzer Tabasco hinzufügen und erneut vermischen.
- Räucherlachs in zwei Scheiben nebeneinander auf Frischhaltefolie legen und die Avocadomischung darauf verteilen.
- Den Räucherlachs mit Hilfe der Folie zu Rouladen formen.
- Lachs aus der Folie nehmen, portionieren und mit Rucola und Avocado anrichten.

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

