

Zwischengang (für 4 Personen)

### Kichererbsengulasch mit Lachs-Baconrolle

#### Kichererbsengulasch:

- 350 g Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Bacon
- 20 g Butterschmalz
- 70 g Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver (scharf)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 800 g Kichererbsen (2 Dosen gegarte Kichererbsen)
- 400 ml Geflügelfond
- 5 Zweige Thymian
- 150 g Creme Fraiche
- Chilipulver

#### Lachs-Bacon-Rolle:

- 250 g frisches Lachsfilet (oder 250 g Hackfleisch in bester Qualität vom Metzger )
- 1 mittelscharfe Chilischote
- 50 g Schalotten
- 2 große Knoblauchzehen
- 10 g Ingwer
- 1 Ei
- 1 EL Currypulver
- 60 g Fetakäse
- 40 ml Sesamöl
- Salz
- ca. 200 g Bacon
- Alufolie
- 2 Basilikumzweige zum Garnieren

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und klein Würfeln. Mit klein gewürfelm Bacon (100 g) in Butterschmalz knusprig braun werden lassen. Tomatenmark zugeben und kräftig anrösten und mit Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Die Kichererbsen dazugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Thymianblättchen vom Stängel entfernen und diese hinzugeben.

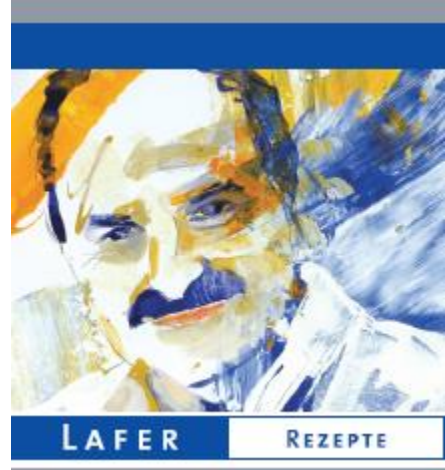
FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Alles brutzeln lassen, damit die Masse etwas weniger wird und zum Schluss die Creme Fraiche begeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Den Lachs mit dem großen Küchenmesser klein hacken. Die Chilischote vom Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Alles zusammen mit Ei, Ingwer, Currypulver, Sesamöl, Salz sowie dem klein gewürfeltem Fetakäse unter den gehackten Lachs zu einer Masse kneten.

Die dünnen Baconscheiben (100 g) auf der Alufolie dünn nebeneinander auslegen und die Lachsmasse als vorgeformte Wurst auf die Baconscheiben auflegen. Dann mit Hilfe der Alufolie die Lachsmasse in die Baconscheiben fest einrollen. (Es ergibt 2 Rollen)

Die Lachs-Baconrolle nun wieder aus der Alufolie entnehmen und auf dem Grill bei indirekter Hitze grillen. (unter der Rolle sollte ein schmaler Streifen Alufolie drunter liegen, dann kann man es besser auf den Grill legen bzw. wenden.

Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER TABLE D'OR