

GRAN BIANCO

GURKEN-LACHSFORELLEN-RÖLLCHEN MIT GRAN BIANCO



Zutaten:

- 200 g Lachsforelle, geräuchert
- 1 Gurke
- 200 g Frischkäse
- frischer Schnittlauch
- Walcher Gran Bianco
- Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Gurke heiß abwaschen und die Enden abschneiden. Die Gurke mit der Schneidemaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Auch den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nun die Gurkenscheiben trocken tupfen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die geräucherte Lachsforelle in Streifen schneiden und auf den Frischkäse legen. Die Gurkenscheiben anschließend aufrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren. Die Gurken-Lachsforellen-Röllchen zum Schluss auf einem Teller anrichten und mit Walcher Gran Bianco beträufeln.

GRAN BIANCO

INVOLTINI DI TROTA SALMONATA E CETRIOLO CON GRAN BIANCO



Ingredienti:

- 200 g di trota salmonata, affumicata
- 1 cetriolo
- 200g di formaggio fresco cremoso
- erba cipollina fresca
- Gran Bianco Walcher
- sale marino e pepe

Preparazione:

Lavare bene il cetriolo sotto l'acqua calda e tagliare le estremità. Tagliare il cetriolo preferibilmente con un affettatrice in fette sottili per lungo. Tagliare anche l'erba cipollina in rotolini fini. Dunque tamponare le fettine di cetriolo in modo da asciugarle ed infine spalmarle con il formaggio fresco. Cospargere il formaggio fresco di erba cipollina e condire con sale e pepe a piacere. Tagliare la trota salmonata affumicata a strisce e posarla sul formaggio fresco. Arrotolare le fettine di cetriolo e se necessario fissarle con uno stuzzicadenti. Disporre gli involtini di cetriolo e trota salmonata su un piatto e cospargerli di Gran Bianco Walcher.