



Spinat-Lachsrolle an Roquefort-Sauce, dazu Süßkartoffel-Fächer mit Käse

Den Backofen vorheizen. Süßkartoffeln waschen, trocken tupfen, fächerartig einschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dann den Käse, z.B. Emmentaler, in die Fächer hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den vorgeheizten Backofen für ca. 30 – 40 Min (je nach Größe) bei 200 °C backen

Den Spinat waschen und trocknen. Das Ei aufschlagen. Den Emmentaler reiben und mit dem Spinat und dem Ei vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beides für 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Den Roquefort und den Frischkäse in der Kokosmilch auflösen. Den Spinat mit dem Emmentaler aus dem Backofen holen, auf den Räucherlachs geben und mit der Roquefort-Sauce bestreichen. Anschließend den Fetakäse zerdrücken und darüber streuen. Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft über den Fetakäse geben. Den belegten Räucherlachs zu einer Rolle zusammenrollen und in Stücke schneiden. Die Spinat-Lachsrolle mit Süßkartoffel-Fächer und Roquefort-Kokos-Sauce auf Tellern anrichten. Abschließend mit Dill und der Zitronenhälfte garnieren. Alternativ passt auch Reis dazu.

Rezept für **2 Personen**

Für die Spinat-Lachsrolle:
250 g Räucherlachs, geschnitten
500 g Blattspinat, frisch
1 Ei
250 g Emmentaler
150 g Fetakäse
½ Zitrone
Salz aus der Mühle
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Süßkartoffel-Fächer:

ca. 200 g Süßkartoffel
Salz und Pfeffer
Käse-Scheiben, z.B. Emmentaler
1 – 2 EL Bärlauch-Pesto

Für die Sauce:

150 g Roquefort-Käse
150 g Frischkäse
200 ml Kokosmilch
Salz und schwarzer Pfeffer,
jeweils aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Zitrone und 2 Zweige Dill



Ein Rezept von
Daniel Maula
FoodARTist



Kochen mit ganz viel Amore – Daniel Maula alias „Luigi“

Daniel Maula, alias „Luigi“, ist ein leidenschaftlicher Food Artist, der seiner Berufung nachgeht. Der gebürtige Maulburger kreiert, mit Zugabe seiner wichtigsten Zutat – AMORE, also mit viel Liebe zum Detail, außergewöhnliche Gerichte für jeden Geschmack! Hierbei greift er gerne auch aktuelle Trends auf und verwandelt so beispielsweise Gemüse in Nudeln. Low Carb und vegetarische Küche sind für den Kochkünstler keine Fremdworte.

Ein wichtiger Punkt, der für „Luigi“ nicht außer Acht gelassen werden darf, ist das Auge. Für den Künstler gilt: „Das Auge isst mit!“ Seine Gerichte überzeugen also nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch, deshalb versteht er sich als Food Artist und weniger als klassischer Koch. Dass er ein Meister auf seinem Gebiet ist, bewies er bereits im Februar 2015 bei der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“, an der Seite von Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Mit viel Charme und lustigen Sprüchen sorgte er für besonders unterhaltsame Sendungen.

Ein weiteres Highlight in 2015 war der Auftakt seiner Kochkurse für die Volkshochschule Schopfheim. Diese kamen im Rahmen der SWR1-Pfännle-Tour zustande, die im Herbst 2015 Station in Schopfheim machte.

Denn, wenn er nicht auf der Bühne steht, legt er seinen Künstlernamen „Luigi“ ab und gibt als Daniel Maula sein Wissen weiter. Seine Kochkurse richten sich an Männer, Frauen oder Kinder und zeichnen sich durch abwechslungsreiche Themen aus. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall und macht zudem jede Menge Spaß! Aktuelle Kochkurs-Termine für 2017 gibt es im Programmheft der Volkshochschule Schopfheim.

Mehr von „Luigi“ gibt es auf seiner Facebook-Seite „Luigi’s Kochstudio“ – reinschauen lohnt sich!

Daniele Maula

Kupfergasse 2
D-79689 Maulburg

d.maula@web.de
+49 (0) 176 / 21 96 84 07



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst