

## Lachs-Bulette mit Gurken-Salat

### Für 2 Personen

200 g Lachsfilet	1 Gurke	1 Ei
2 EL Sahne-Meerrettich	2 EL Semmelbrösel	1 TL scharfer Senf
0,5 Bund Schnittlauch	1 EL Milch	6 EL Kartoffel-Püree-Flocken
3 EL Pflanzenöl	3 EL Balsamico-Essig	2 EL Weißweinessig
2 EL Crème-fraîche	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Küchenmaschine klein hacken. Anschließend den Lachs in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Sahne-Meerrettich, den Semmelbrösel, dem Senf und drei Esslöffeln Schnittlauch unter den Lachs mischen. Anschließend die Hände anfeuchten, sechs Buletten daraus formen und mindestens zehn Minuten in das Gefrierfach stellen. Die Gurke schälen und in lange Streifen hobeln. Aus zwei Esslöffeln Wasser, dem Weißweinessig, der Crème-fraîche, dem Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen. Die Gurkenstreifen in eine Schüssel geben, die Vinaigrette darüber geben und mit einem Esslöffel Schnittlauchröllchen bestreuen. Das Eigelb mit der Milch verrühren. Die Buletten durch das Eigelb ziehen und mit den Püreeflocken panieren. Anschließend das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Buletten goldbraun braten. Die Buletten mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und mit dem Balsamico-Essig garnieren.

Franz Schabmüller am 05. August 2010