

Lachs-Buletten mit Bärlauch-Spätzle und Zwiebel-Ringen

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	4 Riesen-Garnelen	2 Schalotten
1 große Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Bärlauch	3 Sch. altb. Weißbrot
8 Eier	1 Vanilleschote	500 g Mehl
100 ml Milch	Mehl, Olivenöl	Butterschmalz, Butter
Cayennepfeffer	Ras-el-Hanout, Piment-d'Espelette	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mehl, die Eier, das Vanillemark und eine Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Den Bärlauch zupfen, pürieren und zu dem Teig geben. Den Lachs waschen, trocken, tupfen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilienblätter zupfen und fein hacken. Das Brot in warmem Wasser einweichen. Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Die Petersilie zugeben. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und klein hacken. Das Brot ausdrücken. Die Garnelen mit dem Lachs, dem Brot, der Schalottenmischung, Eigelb, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Ras el-Hanout vermengen. Die Masse zu Buletten formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten anbraten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig mithilfe des Spätzlehobels in das Wasser schaben und die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, sobald sie an die Oberfläche kommen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in Mehl wenden und in reichlich Butterschmalz ausbacken. Butter in der Pfanne erhitzen und die Spätzle kurz darin schwenken, anschließend zusammen mit den Zwiebelringen und den Buletten auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Anna Christen am 13. Juni 2012