

# Lachs-Frikadellen, Jakobsmuscheln im Wildlachs-Mantel

## Für die Lachsfrikadellen:

200 g Räucherlachs	200 g frischer Lachs	1 Bund Stangensellerie
1 rote Zwiebel	100 g Speisestärke	2 Eier
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

## Für die Gurkennudeln:

1 Gurke	250 ml Sahne	125 ml Crème-fraîche
1 Bund Dill	Salz	Pfeffer

## Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	200 g geräucherter Wildlachs	2 Wachteleier
Salz	Pfeffer	

## Für das Fenchel-Anis-Gemüse:

1 Fenchelknolle	250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Sternanispulver
$\frac{1}{2}$ TL rote Pfefferkörner	Forellenkaviar	

Für die Lachsfrikadellen den Räucherlachs und den Frischlachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Stangensellerie putzen und die Blätter entfernen. Die rote Zwiebel häuten und Zwiebel und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Sellerie und Zwiebeln kurz andünsten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und unter die Lachsmasse mengen.

Ein Ei sowie Speisestärke hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Dill fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Masse durchwalken und zu kleinen Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfrikadellen darin anbraten, bis die Oberfläche leicht braun und knusprig ist. Die Frikadellen heraus nehmen und beiseite stellen.

Für die Gurkennudeln die Gurken halbieren und mit dem Sparschäler lange Abschnitte in Tagliatelleform herunter schälen. Sahne und Crème fraîche zu einer glatten Masse verrühren. Dill fein hacken und dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Räucherlachs umwickeln. Den Räucherlachs mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten Jakobsmuscheln kurz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Fenchel von Strunk und Blättern befreien, in Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne wie die Jakobsmuscheln circa fünf Minuten anbraten bis der Fenchel bissfest gegart ist. Mit rotem Pfeffer und Anis würzen.

In einer neuen Pfanne die Wachteleier circa zwei Minuten braten.

Lachsfrikadellen mit Gurkennudeln und Jakobsmuscheln im Wildlachs-mantel mit Fenchel-Anis-Gemüse auf Tellern anrichten. Die Wachteleier auf den Jakobsmuscheln drapieren und mit Forellenkaviar dekorieren und servieren.

Jörn Töpfer am 28. Dezember 2015