

# Lachs-Frikadellen mit geistern Gurken-Cappuccino

**Für zwei Personen**

**Für die Frikadellen:**

2 Lachsfilets à 200 g	2 TL Lachskaviar	2 EL Pankobrösel
1 TL Kapern	1 Frühlingszwiebel	1 Ei, Eigelb
1 Zitrone	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für den Gurken-Cappuccino:**

1 Gurke	150 g Crushed Ice	20 ml Brandweinessig
250 ml Milch	1 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
1 Bund Dill	20 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Frikadellen:**

Den Lachs waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Mit einem scharfen Messer fein hacken.

Die Kapern fein hacken. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Kapern, Frühlingszwiebeln, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zur Lachs Masse geben und vorsichtig unterheben. Aus der Masse flache Frikadellen formen, diese in Pankobröseln wälzen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl goldbraun von beiden Seiten ausbraten.

**Für den Gurken-Cappuccino:**

Die Gurke schälen, von den Enden befreien, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Die Gurke in Würfel schneiden und im Standmixer mit dem Dill fein aufmixen.

Crème fraîche, Zucker, Essig, Öl, 3 EL Crushed Ice, Salz und Pfeffer dazugeben und durchmischen. Durch ein Sieb in ein Glas streichen und das Glas in ein Schälchen mit Crushed Ice stellen. Milch in einem Milchaufschäumer mit einer Prise Salz aufschäumen und auf die Gurkenflüssigkeit setzen. Zitronenschale fein darüber reiben und mit Lachskaviar und einem Dillzweig garnieren. Die Lachsfrikadellen mit geistern Gurken-Cappuccino auf Tellern anrichten und servieren.

Manon Straché am 17. Oktober 2017