

## Lachs-Frikadelle auf Gurken-Nudeln

### Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	200 g Räucherlachs	1 Salatgurke
1 unbehandelte Limette	80 g Staudensellerie	1 Ei
2 Wachteleier	1 EL Speisestärke	30 g Butterschmalz
200 ml saure Sahne	30 ml weißer Balsamico-Essig	20 g Ingwer
1 Kästchen Gartenkresse	1 Zweig Dill	30 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Räucherlachs fein würfeln. Die Limettenschale abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Dill abzupfen und klein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Anschließend den Sellerie putzen, schälen und in Würfel schneiden. Das Ei trennen. Das Lachsfilet mit der Hälfte des Limettensaftes, dem Limettenabrieb, dem Dill, dem Sellerie, dem Ingwer, dem Eiweiß und der Speisestärke in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse etwa acht gleich große Frikadellen formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfrikadellen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und die Frikadellen etwa sechs Minuten fertig garen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wachteleier darin etwa zwei Minuten kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und halbieren. Die Gurke der Länge nach halbieren, entkernen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen mit Salz, Pfeffer, dem Balsamico-Essig, dem übrigen Limettensaft und einer Prise Zucker vermischen. Anschließend das Olivenöl und die saure Sahne unterrühren. Abschließend die Kresse abschneiden. Die Lachsfrikadellen mit den Gurkennudeln auf Tellern anrichten und mit der Kresse und den Wachteleiern garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 17. August 2010