Lachs-Küchlein mit Schalotten und Joghurt-Kapern-Dip

Für zwei Personen

Für die Schalotten:

8 Schalotten	2 EL Zucker	250 ml weißer Balsamicoessig
2 EL gelbe Senfkörner	1 TL getr. Wacholderbeeren	

Für die Lachs-Küchlein:

600 g Lachsfilets	1 Ei, Größe L	2 EL griech. Joghurt
2 frische Dillzweige	1 Bund Schnittlauch	1 TL Dijon Senf
1 EL scharfe Chilisauce	250 g Paniermehl	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Dip:

400 g griech. Joghurt	4 EL Kapern	1 Zitrone
Salz		

Für die Garnitur:

3 Radieschen	1 EL Kapern

Für die süßsauren Schalotten:
Die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Schalotten in eine Schüssel geben.
Einen Topf mit 250 ml Wasser, Zucker, weißem Balsamicoessig, gelben Senfkörnern und Wacholderbeeren zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen den Sud über die Schalotten gießen und bis zum Anrichten zum Ziehen beiseite stellen.

Für die Lachs-Küchlein:
Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Die Lachsfilets mit der Haut nach unten in Alufolie einpacken und im Ofen bis kurz vor dem Garpunkt dünsten.
In einer Schüssel das Ei, den griechischen Joghurt, den Senf, 0,5 TL Chilisauce und etwas Salz miteinander verrühren. Schnittlauch und Dill abwaschen, trocknen und klein hacken.
Den Lachs aus dem Ofen holen und vorsichtig von der Haut lösen. Den Lachs in die Schüssel mit den bereits vermengten Zutaten geben und das Paniermehl, sowie Schnittlauch und Dill hinzufügen.
Den Boden einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, vorsichtig kleine Küchlein der Lachsmasse hineingeben und so lange braten, bis diese goldbraun sind.

Für den Joghurt-Kapern-Dip:
Zitrone auspressen. In einer Schüssel griechischen Joghurt mit Kapern und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die Garnitur:
Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kapern und Radieschen garnieren und servieren.

Tamy Fabienne Tiede am 21. Mai 2019