

# Lachs auf Gemüse-Käse-Puffer, Chili-Garnelen, Dill-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

250 g Lachsfilet, ohne Haut      1 Zitrone      3 EL Olivenöl  
Meersalz

### Für die Gemüse-Käse-Puffer:

2 mittelgroße Möhren      1 Zucchini      1 Zwiebel  
1 Ei      100 g mittelalter Gouda      1,5 EL Mehl  
Salz      Pfeffer

### Für die Dillsauce:

1 Ei      400 ml Gemüsefond      1,5 EL Weißweinessig  
2 Zweige Dill      40 g Butter      1 EL Mehl  
1 TL Zucker      Salz      Pfeffer

### Für die Chili-Garnelen:

4 Riesengarnelen      1 Zitrone      1 Chilischote  
2 TL Kokosöl      1 Prise Chilipulver      Salz

### Für den Lachs:

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, auspressen und 3 EL Zitronensaft auffangen. Öl, Zitronensaft und Fleur de Sel zu einer Marinade vermengen. Das Lachsfilet hauchdünn schneiden und in der Marinade ziehen lassen.

### Für die Gemüse-Käse-Puffer:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gouda reiben und die Möhren schälen. Zwiebel abziehen und die Zucchini schälen. Zucchini, Möhren und die halbe Zwiebel raspeln.

Gemüse gut salzen, um das Wasser zu entziehen. In einem engmaschigen Sieb abseihen. Das geraspelte Gemüse mit einem Ei, Mehl und Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Puffer formen und auf ein Backblech geben. Für 20 Minuten in den Ofen geben.

### Für die Dillsauce:

Butter im Topf erhitzen und das Mehl einrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Mit Fond ablöschen, Weißweinessig hinzugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren bei geringer Hitze kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Ei trennen, Dill abbrausen und trockenwedeln. Dill hacken und 2 EL Dill zusammen mit dem Eigelb in die Sauce einrühren.

### Für die Chili-Garnelen:

Chilischote waschen, längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft einer Hälfte auffangen. Garnelen waschen und trockentupfen.

Chili kurz in Öl anbraten, die Garnelen dazugeben und glasig braten. Mit Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Chilipulver abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Celine Knöll am 15. April 2020