

Lachs-Frikadellen mit Himbeer-Dip

Für 4 Personen:

Für die Frikadellen:

500 g (ohne Haut) Lachsfilet	3 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Stange Staudensellerie
1 EL gehackte Petersilie	1 Ei	2 gehäufte EL Pankomehl
0.5 Bio-Zitrone	0.5 EL Chiliflocken	Salz, Zucker
Öl, Butter		

Für den Dip:

400 g Himbeeren	2 EL Puderzucker	0.5 Limette
200 g Crème-fraîche	1 EL Olivenöl	

Für die Frikadellen:

Das Lachsfilet gut säubern und etwaige Gräten entfernen. Das Filet zunächst in feine Scheiben schneiden, dann würfeln. Das Gemüse putzen. Frühlingszwiebeln und Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit Petersilie, Ei und Panko vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Chili und Zucker würzen.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen, diese etwas andrücken. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen einmal scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Sie sollten im Kern noch rosa und etwas glasig sein.

Für den Dip:

Die Himbeeren waschen, trocknen und einige Exemplare zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Früchte im Mixer pürieren und mit etwas Puderzucker und Limetten- oder Zitronensaft abschmecken. Crème fraîche mit Olivenöl und Limetten-Abrieb verrühren.

Mit Limettensaft und 1 Prise Puderzucker abschmecken.

Anrichten:

Das Himbeer-Püree auf Teller verteilen. Darauf jeweils 1 Klecks Crème fraîche setzen. Die Lachs-frikadellen dazulegen und alles mit Himbeeren garnieren.

Rainer Sass am 18. Juli 2021