

Lachs-Frikadellen auf Gurken-Nudeln und Kartoffeln

Für vier Portionen

| | | |
|-------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 500 g festk. Kartoffeln | 30 g Butter | 400 g frisches Lachsfilet |
| 400 g Räucherlachs | 1 Limette | 3 Stängel Dill |
| 30 g frischer Ingwer | 120 g Staudensellerie | 1 Eiweiß |
| 1 EL Speisestärke | Salz, Pfeffer | 30 g Butterschmalz |
| 1 Salatgurke | 3 EL weißer Balsamico | 1 EL Zucker |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL Cashewkerne, ungesalzen | 1 Bund Wildkräuter (ca. 50 g) |
| 1 kleine Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 150 ml Rapskernöl |

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpfeinsatz auf kochendem Wasser 20 Minuten dämpfen.

Beide Lachssorten sehr fein würfeln. Limette heiß abspülen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Ingwer schälen, fein reiben. Staudensellerie waschen, schälen und klein würfeln.

Das Lachsfilet mit Limettenschale, Dill, Ingwer, Eiweiß, Speisestärke und Staudensellerie in einer Schüssel gründlich mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Acht Frikadellen aus der Masse formen und im heißen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen fünf bis acht Minuten zu Ende garen.

Die Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Limettensaft, Zucker und Olivenöl mischen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Wildkräuter abbrausen, trocken schütteln, die groben Stiele entfernen. Blätter grob zupfen und in einen Zerkleinerer geben. Geschälten Knoblauch und Cashews zugeben, mit dem Rapskernöl auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Zitrone würzen und alles zu einem feinen Pesto mixen. Anschließend nochmals abschmecken.

Die Kartoffeln in einer Pfanne in der Butter anbraten, mit Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen.

Zum Anrichten den Gurkensalat auf Tellern verteilen, je zwei Frikadellen darauf legen. Die Kartoffeln dazugeben und mit dem Wildkräuterpesto beträufeln.

Johann Lafer am 01. August 2015