

Lachspralinen im Panko-Mantel mit Gurkensalat



Zutaten für 12-14 Stück:

Lachsfilet 200 g

Speisestärke 1 ½ EL

Salz 1 - 2 Prise

Pfeffer 1 -2 Prise

Limettensaft 1 Spritzer

Sonnenblumenöl 50 – 75 ml

Pankomehl 50 -75 g

Gurke ½ Stück

Sauerrahm 30 g

Mayonnaise 30 g

Frühlingszwiebel 1

Kresse

Schritt 1:

Für euren Salat wascht ihr die Gurke und schneidet sie nach eurer Vorliebe in feine Streifen, hauchdünne Scheiben oder Würfel. Bereitet die Frühlingszwiebel ebenso vor. Vermengt das Gemüse mit Mayonnaise und Sauerrahm und schmeckt es nach Gusto mit Salz und Pfeffer ab. Garniert den Salat mit Kresse und stellt ihn zum späteren Verzehr beiseite.

Schritt 2:

Anschließend säubert ihr euren Lachs, befreit ihn von eventuellen Gräten und schneidet ihn in grobe Würfel. Gebt den Fisch nun zusammen mit der Speisestärke und dem Limettensaft in eine Küchenmaschine und püriert ihn zu einer feinen gleichmäßigen Masse, die ihr dann mit Salz und Pfeffer würzt.

Schritt 3:

Formt aus der Fischmasse kleine Bällchen und wälzt diese in Pankomehl, bis die Pralinen ganz umschlossen sind.

Schritt 4:

Backt eure Lachspralinen nun in einer Pfanne in heißem Sonnenblumenöl von jeder Seite ca. 1,5 bis 2 Minuten aus bis sie goldgelb und knusprig sind. Lasst sie auf Küchenkrepp kurz abtropfen... und dann kommt der Genuss.