Lachsburger auf Gemüsespaghetti

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (2 Personen)

» 200g Möhre(n)
» 250g Porree
» 1 Schalotte(n)
» 3 Zweige Dill
» 200g Lachsfilet(s)
» 1 EL Zitronensaft
» 75g Magerquark
» 1 Eigelb
» 2 EL Semmelmehl
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Öl
» 50g Saure Sahne
» 30g Forellenkaviar
» Zitrone(n)
» etwas Mehl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Möhren schälen, längs in dünne Scheiben schneiden. Möhrenscheiben und Porree in lange Streifen schneiden. Schalotte fein würfeln. Dill, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Lachs würfeln. Mit Zitronensaft, Quark und Eigelb pürieren. Schalotten, Dill und Semmelmehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Aus der Masse mit bemehlten Händen vier kleine Frikadellen formen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lachsfrikadellen darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 6min braten.

3. Gemüsestreifen in wenig kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt 1-2min köcheln. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Gemüsestreifen auf zwei Tellern verteilen. Lachsfrikadellen darauf anrichten. Je einen Klecks saure Sahne und Kaviar darauf geben. Mit Dill und Zitronenspalten garniert servieren.

Nährwerte: 440kcal/E33g/F26g/KH17g pro Portion

angelegt am: 01.12.2004 Rezept-Nr: 1329

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke