

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 17. Oktober 2017** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Manon Straché

Lachsfrikadellen mit geeistem Gurken-Cappuccino

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

2 Lachsfilets ohne Haut à 200 g
2 TL Lachskaviar
2 EL Pankobrösel
1 TL Kapern
1 Frühlingszwiebel
1 Ei, davon das Eigelb
1 Zitrone
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Mit einem scharfen Messer fein hacken.

Die Kapern fein hacken. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Kapern, Frühlingszwiebeln, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer zur Lachs Masse geben und vorsichtig unterheben. Aus der Masse flache Frikadellen formen, diese in Pankobröseln wälzen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl goldbraun von beiden Seiten ausbraten.

Für den Gurken-Cappuccino:

1 Gurke
150 g Crushed Ice
20 ml Brandweinessig
250 ml Milch
1 EL Crème fraîche
¼ TL Zucker
1 Bund Dill
20 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, von den Enden befreien, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Die Gurke in Würfel schneiden und im Standmixer mit dem Dill fein aufmixen.

Crème fraîche, Zucker, Essig, Öl, 3 EL Crushed Ice, Salz und Pfeffer dazugeben und durchmixen. Durch ein Sieb in ein Glas streichen und das Glas in ein Schälchen mit Crushed Ice stellen. Milch in einem Milchaufschäumer mit einer Prise Salz aufschäumen und auf die Gurkenflüssigkeit setzen. Zitronenschale fein darüber reiben und mit Lachskaviar und einem Dillzweig garnieren.

Die Lachsfrikadellen mit geeistem Gurken-Cappuccino auf Tellern anrichten und servieren.