

Lachslaibchen mit Lauchgemüse

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
600g Lachsfilet
4 Stiele Dill
1 Ei
1 TL Senf
50g Semmelbrösel (optional Vollkorn)
Salz
Pfeffer
2 Stangen Lauch
1 EL Rapsöl
50g Frischkäse
¼ TL gemahlener Kümmel
¼ TL gemahlener Majoran



Zubereitung:

Zwiebel, Lachs & Dill fein hacken. Mit Ei, Senf, Semmelbröseln, Salz & Pfeffer vermengen.

Aus der Masse 8–12 Laibchen formen.

In 1 EL Öl Laibchen je Seite ca. 5 Min. braten.

Lauch in Ringe schneiden & in Öl 5 Min. dünsten. Frischkäse + 3–4 EL Wasser zugeben, cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel & Majoran würzen.