

50 – Lachspralinen mit Wasabi-Gurken-Schmand

Hintergrund zum Rezept

Der Männerkochkurs, der regelmäßig im November stattfindet, lädt seine Ehefrauen traditionell im folgenden Frühjahr zum „Frauenessen“ ein. Im Frühjahr 2022 hat Eugen ein exzellentes Menü ausgewählt. Diese Lachspralinen waren dabei die Vorspeise. Optisch und geschmacklich ein Genuss!

Zutaten für 4 Personen

- 50 g frisches Lachsfilet ohne Haut
- Panko-Paniermehl
- 40 g Schmand/Sauerrahm
- ½ - 1 TL Wasabi-Paste (nach Geschmack auch mehr)
- Ca. 0,5 l Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Optional frisch gehackten Estragon in den Sauerrahm geben
- 100 g geräucherten Lachs
- 1/3 – 1/2 Salatgurke
- 30 g Mayonnaise
- 2x1 EL Zitronensaft
- Kresse zum Garnieren
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und fein raspeln. Sauerrahm, Mayonnaise, Wasabi, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, Salz mischen und abschmecken. Vorsicht mit dem Wasabi ... nach und nach dazugeben und abschmecken! Die fertige Mischung flächig auf den kleinen Vorspeisentellern verteilen.

Lachsfilet kalt abbrausen + trocken tupfen. Filet und Räucherlachs fein hacken. Den gehackten Fisch mit Pfeffer und Salz mischen. ½-1 EL Zitronensaft dazu geben und abschmecken. Aus der Mischung werden kleine Kugel (ca. 4 cm) geformt, die dann im Paniermehl gewälzt werden – das geht nur, wenn nicht zu viel Flüssigkeit (Zitronensaft) in der Mischung ist! Alles gut andrücken, denn die Kugel neigen dazu, auseinander zu fallen. Ggf. das Paniermehl fest in die Oberfläche der Kugel eindrücken.

Zum Frittieren einen möglichst kleinen Topf wählen, in dem die Kugel schwimmen können, also ca. 5 cm den Topf mit Öl befüllen. Sonnenblumenöl erhitzen bis an einem Holz-Zahnstocher, den man in das Öl hält, Blasen aufsteigen. Ggf. portionsweise frittieren. Sorgfältig den Frittiervorgang beobachten, denn die Pralinen sollen nur gold-braun werden, nicht dunkelbraun! Zum Hinein- und Herausnehmen idealerweise eine Kelle mit Löchern verwenden. Zum Abtropfen des Fetts werden die fertigen Pralinen auf ein Stück Küchenpapier gesetzt.

Die Pralinen auf den Wasabi-Schmand- Gurken-Spiegel setzen, mit Kresse garnieren und heiß servieren.

