



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Lachsfrikadellen mit Auberginencreme und Schafskäse vom Kapellenhof mit Borretsch und Walnüssen

Für 4 Personen

ZUTATEN

Lachsfrikadellen:

160 g Lachsfilet
1 Schalotte
2 Eigelb
1 TL helles Paniermehl
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl

Auberginencreme:

150 g Aubergine
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
etwas Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer

Frittiertes Süßkartoffelstroh:

1 Süßkartoffel
1 l Rapsöl
Salz, Pfeffer

Schafskäse mit Borretsch und Walnüssen:

120 g Schafsfrischkäse
2 Stiele Borretsch
1 EL geröstete Walnüsse
4 cl Sahne
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Lachsfrikadellen:

Den Lachs und die Schalotte in ganz kleine Würfel schneiden, mit dem Eigelb und Paniermehl vermischen, abschmecken und vier Frikadellen formen. In einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten anbraten und ca. 2 Minuten im Ofen bei 190°C erwärmen.

Auberginencreme:

Die Aubergine in kleine Stücke schneiden. Mit der gewürfelten Schalotte, der geschälten Knoblauchzehe und dem Kreuzkümmel zusammen weich garen und mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken.

Frittiertes Süßkartoffelstroh:

Die Kartoffel schälen und in ganz feine Streifen schneiden, im Rapsöl goldbraun frittieren.



hr1-DOLCE VITA

Schafskäse mit Borretsch und Walnüssen:

Den Schafskäse mit dem in feine Streifen geschnittenen Borretsch zusammen mit den anderen Zutaten vermischen und abschmecken.

Anrichten:

Die angebratene Frikadelle auf das Auberginenmus setzen und den Frischkäse daneben und mit den frittierten Süßkartoffeln garnieren.