



Gurkensalat mit Lachsballchen



Für den Salat:

0,5 Gurke(n)
1 Schalotte(n)
2-3 EL Koriander
2 EL Balsamico, weiß
1 EL Honig
40 ml Erdnussöl
2-3 EL Erdnüsse

Zutaten für den Fisch:

300 g Lachsfilet(s), ohne Haut
1 EL Dijonsenf
1 EL Honig
2 EL Schnittlauch, frisch gehackt
nach Belieben Salz & Pfeffer
1 Handvoll Panko Paniermehl
3-4 EL Pflanzenöl



Glasslock Salad Dressing Shaker 450 ml



Jordan Olivenöl nativ extra



AdHoc Set elektrische Pfeffer- & Salzmühle Pepmatik



Lurch Super-Schäler



Opinel Küchenmesser Parallele



GRAEF Fleischwolf FW 500



GRAEF Allerschneider Sliced Kitchen SKS 500 in rot



Lurch Seihlöffel TANGO



Zassenhaus Frühstücksbrett in granit



Leonardo Keramikeller MATERA 27 cm anthrazit, 6er-Set

1

Das Fisch-Filet in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Danach mit der mittleren Lochscheiben bei kleinster Stufe durch den GRAEF Multiwolf lassen.

2

Den zerkleinerten Fisch zusammen mit Senf, Honig, Schnittlauch in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pankobrösel zugeben und mit angefeuchteten Händen zu ca. 3 cm dicken Bällchen formen.

3

Die Bällchen in einer Pfanne in erhitztem Öl 5-6 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden und anschließend warm stellen.

4

Für den Salat die Gurken putzen und mit Hilfe des GRAEF Allerschneiders und des MiniSlice-Aufsatzes auf Stufe 0,5 in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen und ebenso schneiden. Die Koriander-Blätter grob schneiden.

5

Essig, Honig, Öl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken, Schalotten, Koriander zur Vinaigrette geben und vermengen.

6

Zum Schluss den Salat auf die Teller verteilen, die Bällchen zugeben und mit gehackten Erdnüssen toppen.