



Lachsbuletten

4 Portionen

400 g Lachsfilet
10 Riesengarnelen (Größe 8/12)
2 Schalotten [1 Zwiebel]
1 Bund Petersilie
1 Brötchen vom Vortag
2 Eier
20 g Butter
1 EL Olivenöl
40 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer
Piment d'Espelette
1 gestr. TL Ras el Hanout

Lachsfilet sehr fein würfeln
Garnelen pulen, entdarmen und fein würfeln bzw. hacken
Petersilie fein schneiden
Schalotten pellen und fein würfeln
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
Brötchen einweichen

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, Petersilie zugeben und kurz anschwitzen, Pfanne beiseite stellen. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und mit Lachs, Garnelen, den Eigelben und der Schalottenmischung sehr gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Ras el Hanout würzen. 20 Min. kalt stellen. Aus der Masse 8 Buletten formen. Im Butterschmalz bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 8 Min. braten. Sie sollen schön braun werden.

Dazu Spargel mit Sauce Béarnaise oder ein Spargelragout.

Als Getränk am besten ein trockener Weißburgunder oder auch ein Riesling.