

# Norwegische Lachsfrikadellen auf Gurkennudeln

---



## Zutaten für 5 Personen:

300 gr. Räucherlachs, 300 gr. Frischen Lachs  
1 EL Speisestärke  
1 Eiweiß  
80 gr. Stangensellerie  
1 Bund frischen Dill  
1 Salatgurke  
1 Becher Sauerrahm (Saure Sahne) oder Schmand  
Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft  
Butter oder Öl zum Anbraten

## Zubereitung

**Räucherlachs und frischen Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Lachs in der Küchenmaschine nach belieben weiter zerkleinern. (Achtung nicht zu lange, da sonst der Fisch zu warm wird und das Eiweiß ausschlägt)**

*Tipp: Den Fisch kurz im Gefrierfach anfrieren und dann in die Küchenmaschine geben..*

**Alles zusammen mit Speisestärke, Eiweiß, Zitronensaft und etwas gehacktem Dill vermengen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.**

**Die Salatgurke mit einem Sparschäler in lange Streifen (Gurkennudeln) schälen und beiseite stellen. Den Sauerrahm (oder Schmand) mit dem gehackten Dill verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einer Prise Zucker und nach Belieben mit etwas gemahlenem (oder frischem Knoblauch) abschmecken. Das Dressing auf die Gurkennudeln geben und alles gut vermengen.**

**Nun die Lachsmasse zu Frikadellen formen, diese bei mittlerer Hitze 4 Minuten in Öl anbraten und bei kleiner Hitze 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis sie goldbraun sind.**

*Tipp: Das Gericht kann als Vorspeise mit frischem Baguette serviert werden, als Hauptspeise serviert man dieses Gericht am besten mit Bandnudeln.*

# Guten Appetit!