

Gebratener Spargelsalat mit Lachsrillettes-Pralinen

Zutaten für 4 Portionen:

Lachs-Pralinen	2 Gläser HINK Lachsrillettes
	1 ganzes Ei (verquirlt) und 1 Eidotter
	Mehl und Brösel zum Parnieren
	Öl zum Ausbacken
	etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
Spargelsalat	250g grüner Spargel und 250g weißer Spargel
	1 Becher Sauerrahm
	2 Radieschen
	etwas Schnittlauch
	Zitronensaft
	Ölivenöl
	etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Kräuter und Blüten zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Weißbrot klein würfeln und mit dem Eidotter vermischen, Lachsrillettes hinzugeben und durchmischen; anschließend die Masse rasten lassen.

Schritt 2:

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden (ca. 2cm). Vom grünen Spargel ebenfalls die Enden abschneiden - der grüne Spargel muss nicht geschält werden.
Spargel in 2-3cm große, schräg abgeschnittene Stücke schneiden.

Schritt 3:

Sauerrahm, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Schnittlauch glatt rühren.

Schritt 4:

Aus der Lachs-Brotmasse (ca. 12 Stück) Pralinenkugeln formen und panieren.
Dazu die Kugeln zuerst im Mehl rollen; danach in das verquirlte Ei tunken und anschließend in den Bröseln rollen.
Anschließend die panierten Lachs-Pralinen in heißem Fett (ca. 160°) für ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken, abtropfen und im Backrohr warm stellen.

Schritt 5:

Spargelstücke im Ölivenöl anbraten und leicht salzen und pfeffern. Der Spargel soll noch bissfest sein - nach ca. 5 Minuten aus der Pfanne nehmen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, durchmischen und auf einem flachen Teller anrichten.

Schritt 6:

Den vorbereiteten Sauerrahm auf dem warmen Spargel verteilen, die warmen Lachs-Pralinen daraufsetzen und mit Blüten, Kräutern und den gehobelten Radieschen garnieren.