

<< [www.heute-lachs.com](http://www.heute-lachs.com)

## Herzhafte Lachs-Röstini

4 Portionen



- 600 g Lachsfilet
- 2 Eigelb
- 3 Kartoffeln
- 3-4 EL fein geschnittene Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Gurke
- 200 g Walnüsskerne

### Dressing:

- 3 EL Weißweinessig
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Honig
- 2 Messerspitzen schwarzer Pfeffer
- 1 Becher Joghurt

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und pürieren. Den Lachs mit einem Stabmixer pürieren. Zwei Eigelb und gehacktes Schnittlauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu einem Teig verarbeiten und Lachsbouletten daraus formen. Mehl darüber streuen und 20 Min. stehen lassen. In Olivenöl leicht goldgelb braten.

### Das Dressing mixen.

Aus der roten Zwiebel, den Frühlingszwiebeln und der Gurke einen Salat machen, die Walnüsskerne und das Dressing darüber geben. Das Ganze auf Tellern servieren.