

## **Lachsfrikadellen mit Gurkensalat aus der Blomeschen Wildnis, Kartoffelstampf und Senfsauce**

### **Lachsfrikadellen**

500 g Lachsfilet, fein gewürfelt  
2 Stangen Frühlingslauch, in feine Streifen geschnitten – mit zum Lachs geben  
2 Eier – in die Lachsmasse geben  
1 EL Paniermehl, 1 EL fein geschnittenen Dill – ebenfalls in die Lachsmasse geben  
mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken

### **Kartoffelstampf**

600 g mehlig kochende Kartoffeln – schälen und kochen, danach stampfen  
150 g Butter und 50 ml Sahne hinzugeben  
mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

### **Gurkensalat mit Gurken aus der Blomeschen Wildnis**

2 Salatgurken waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln, einsalzen und auf einem Sieb abtropfen lassen  
danach in eine Schüssel geben und mit  
2 ausgepressten Zitronen,  
1 kleinen Zwiebel, fein gewürfelt  
2 EL fein geschnittenen Dill  
80 g Puderzucker und  
Pfeffer vermengen und abschmecken

### **Senfsauce**

250 ml Gemüsefond aufkochen  
50 ml Sahne dazugeben  
2 EL Dijonsenf grob und 1 EL Dijonsenf fein einrühren und aufkochen  
mit Mehlbutter bis zur gewünschten Bindung abbinden und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten  
sieden lassen  
mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Guten Appetit ☺