

Dattel-Gurkensalat mit Lachs und gebackenem Ei

20–25 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4	Eier
1	Ei für die Panade
3 EL	Mehl griffig
4 EL	Semmelbrösel
2 Stk.	Gurken
100 g	Datteln
250 ml	Buttermilch
200 g	Räucherlachs
0.5 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Rote Chili
1 EL	Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Die Eier für ca. 5-6 min in siedendem Wasser kochen. In kaltem Wasser abschrecken, danach vorsichtig schälen.
2. Zuerst in Mehl wälzen, danach in das aufgequirlte Ei tauchen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.
3. Den Vorgang wiederholen und anschließend die Eier goldbraun frittieren.
4. Für den Salat Gurken und Datteln in Würfel schneiden. Anschließend Buttermilch mit Kotányi Pfeffer-Kräuter Klassisch, Zitronensaft und Salz vermengen und über dem Gurken-Dattelsalat verteilen.
5. Den Salat mit dem Lachs auf einem tiefen Teller anrichten. Gehackte Chilis darüber streuen und das gebackene Ei auf den Salat legen.

TIPP: Statt Semmelbrösel können auch Cornflakes verwendet werden.