



Dattel-Gurkensalat mit Lachs und gebackenem Ei

🕒 20–25 Min   

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.

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

