

Lachs- Tätschli

400 g	Lachsabschnitte
1	Zitrone
3 Zweig	Dill
20 g	Ingwer (Frisch oder Pulver)
80 g	Radieschen
1	Eiweiß
1 EL	Maizena (Speisestärke)
30 g	Butter
1 EL	Oel

Gewürz, Salz und Pfeffer

Lachs in kleine Würfel schneiden Die Lachswürfel mit der Hälfte des Zitronensaftes, Zitronenschale (fein geraffelt), Dill, fein gewürfelte Radieschen, Ingwer, Eiweiß und Speisestärke in einer Schüssel gründlich mischen und würzen.

Aus dieser Masse 8 gleich große Tätschli formen und im heissen Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen 5 - 8 Minuten zu Ende garen.

Die Tätschli erscheinen sehr feucht, sie werden beim braten fest.