

## **Couscous-Räucherlachs-Bällchen, Blattsalate und Kräuterdipp**

© Thomas Stöhr Profitable Event GmbH

### **Zutaten:**

- 45 g Couscous
- 100 g Magerquark 0,5%
- 120 g Räucherlachs, in Scheiben
- 20 g Eigelb (1 Eigelb ~ 20g)
- 3 g Steinsalz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 10 g Kräuter, fein geschnitten

### **Dipp:**

- 100 g Magerquark 0,5%
- 80 g Mascarpone 80% i. Tr.
- 10 g Senf, mittelscharf
- 5 g Apfeldicksaft
- 3 g Steinsalz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 g Koriander, gemahlen
- 20 g Kräuter, fein geschnitten
- 150 g Blattsalate, Saisonsalate
- 10 g Apfelessig (5% Säure)
- 20 g Olivenöl, kaltgepresst
- 3 g Steinsalz
- 1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen

### **Zubereitung**

Couscous mit Magerquark, Räucherlachs, Eigelb und Würzzutaten vermengen, daraus 16 kleine Bällchen formen und diese im Dampfgarer bei 100°C 7 Min. dämpfen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Dipp vermengen und kräftig abschmecken. Ebenso die Blattsalate vorbereiten und mit dem Dressing vermengen.

Die gedämpften Lachsbällchen mit Salat und Kräuterdipp anrichten und servieren.