

# Lachsbulleten

## Zutaten für 4 Stück

- 250g Lachsfilet
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Brötchen, altbacken
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer

## Zubereitung

Lachsfilets fein würfeln. Das Brötchen einweichen. Zwiebel hacken und in etwas Butter anschwitzen. Gehackte Petersilie untermischen.

Das Brötchen gut ausdrücken und mit Lachs, Zwiebel-Petersilien-Mischung, Eigelb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mischen.

Die Masse zu 4 Buletten formen und für 20 Minuten kalt stellen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten für 8-10 Minuten braten.

Zu Spargelragout servieren (siehe Extra-Rezept).