

Kartoffel-Puffer mit Lachs

Für zwei Personen

5 Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
100 ml Sonnenblumenöl	1 EL Mehl	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer	300 g Räucherlachs	150 g Crème-fraîche
1 Bund Dill		

Die rohen Kartoffeln schälen und zu groben Stücken raspeln. Raspeln in ein sauberes Geschirrtuch geben und über einer Schüssel die Flüssigkeit herauspressen. 2 Zweige Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit zwei Eiern und Dill zu den Kartoffelraspeln geben. Alles mit der Hand vermengen und Mehl zum Binden hinzufügen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Räucherlachs würfeln. Restlichen Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème fraîche und Dill vermengen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Creme mit dem Lachs auf den Puffern verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 28. November 2019