

Kartoffelpuffer mit geräuchertem Wildlachs, Ziegenkäse

Für zwei Personen

300 g Norwegischer Wildlachs	300 g festk. Kartoffeln	2 Scheiben Ziegen-Picandou
1 Becher Vollmilchjoghurt	1 Ei	50 g Mehl
1 Prise Zucker	2 EL Honig	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die rohen Kartoffeln schälen und mit einer Kartoffelreibe klein raspeln. Anschließend die Kartoffelraspeln ausdrücken und mit einem Eigelb verrühren. Etwas Mehl dazu geben und kleine Kartoffelpuffer formen. Anschließend die Kartoffelpuffer in einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbraten. Die Ziegenkäsescheiben mit je einen Löffel Honig beträufeln und im Backofen zehn Minuten gratinieren. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken. Anschließend den Dill klein schneiden und unter den Joghurt rühren. Die knusprig gebratenen Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Kartoffelpuffer zusammen mit den Lachstreifen, dem Ziegenkäse und dem Dip auf einem Teller anrichten und servieren.

Thomas Stich am 24. September 2013