

# Süßkartoffel-Puffer, Apfel-Dip, Karotten-Lachs

**Für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

1 Süßkartoffel	1 kleine Zucchini	1 Ei
1 EL Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Dip:**

1 kleiner Apfel	1 Zitrone, Saft	100 g Saure Sahne
1 EL Sahne	1 TL gerieb. Meerrettich	Salz, Pfeffer

**Für den Karotten-Lachs:**

2 Karotten	1 Blatt Nori Alge	1 TL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	1 Prise Rauchsatz
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 EL Rapsöl	

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Beet Gartenkresse
-------------------------	---------------------

**Für die Rösti:**

Die Süßkartoffel schälen und Zucchini waschen. Beides grob raspeln. Gemüseraspeln mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz bestreuen und ziehen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Gemüseraspel ausdrücken und mit Eigelb sowie Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rösti von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

**Für den Dip:**

Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden. Saure Sahne, Schlagsahne, Apfel und Meerrettich verrühren. Dip mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Karotten-Lachs:**

Karotten schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Anschließend 3-4 Minuten in ungesalzenem Wasser kochen. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Noriblatt zerkleinern und mit den restlichen Zutaten für die Marinade verrühren. Karotten mit der Marinade vermischen und im Kühlschrank in einem luftdichten Aufbewahrungsgefäß in der Marinade bis zum Anrichten ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Dill waschen, trockenwedeln und Dillspitzen zupfen. Gartenkresse ebenfalls zupfen.

Marie Bernhardt am 28. Mai 2024