

Kartoffel-Puffer mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich

Für 4 Personen

80 g frischer Meerrettich	1 Spritzer Zitronensaft	Salz
1 Prise Zucker	100 g Sahne	3 Zweige Dill
700 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Ei
1 Prise Muskat	5 EL Butterschmalz	100 g Räucherlachs

Meerrettich schälen, waschen und fein reiben.

Geriebenen Meerrettich mit Zitronensaft, 1 Prise Salz, Zucker und Sahne cremig pürieren und nochmal abschmecken.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen.

Den Kartoffelsaft abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.

Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel etwas Kartoffelmasse in die Pfanne geben, zu Puffern flach drücken und von beiden Seiten knusprig braten. Nach und nach goldbraune Puffer ausbacken.

Kartoffelpuffer auf Teller geben, einen Klecks Sahne-Meerrettich zugeben, etwas Lachs obenauf geben und mit Dill bestreut servieren.

Sören Anders am 11. Dezember 2020