

Rezept des Monats Dezember 2007

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

Für 4 Personen (Vorspeise):

8 - 10 kleine Kartoffeln
2 mittlere Zwiebeln
1 Ei, 1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Majoran, Öl

400 gr geräucherter Lachs
½ Becher süße Sahne
Meerrettich oder fertiger Sahnemeerrettich aus dem Glas
(dt.) Kaviar
Dill

Kartoffeln und Zwiebeln reiben, mit Ei und Eigelb verrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Majoran.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffel-Zwiebelmasse mit einem Esslöffel in die heiße Pfanne geben und goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Je 2 - 3 Kartoffelpuffer auf vorgewärmte Teller setzen und mit ca. 100 gr. fein geschnittenen Räucherlachsscheiben belegen.

Die steif geschlagene süße Sahne mit frisch geriebenem Meerrettich vermengen und teelöffelweise auf den Lachs geben (alternativ fertige Meerrettichsahne verwenden).

Obenauf einen Teelöffel (dt.) Kaviar geben.

Mit Dill oder anderen Kräutern garnieren!

Als Hauptmahlzeit die angegebenen Mengen ca. 2 - 3-fach nehmen.

Tipp: Sie können natürlich auch Ihr „Hausrezept“ für Kartoffelpuffer verwenden, sie sollten aber frisch und knusprig sein!
Und natürlich geht das auch mit Graved Lachs,
dann mit Honig-Senf-Dill-Sauce statt Meerrettichsahne.