

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » 160g Schalotte(n)
- » 100g Krabben
- » 1/2 Bd. Dill
- » 2 EL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 3 EL Mehl
- » 3 EL Semmelmehl
- » 3 EL Butterschmalz
- » 250g Schmand
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 50ml Schlagsahne
- » 1 Zitrone(n)
- » 400g Lachs (geräuchert)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben. In ein feines Sieb geben, über einer Schüssel abtropfen lassen. Das Wasser in der Schüssel abgießen, die abgesetzte Stärke mit den geriebenen Kartoffeln verrühren.

2. Die Schalotten abziehen und hacken. 60g beiseite legen. Krabben in Würfel schneiden. Dill abrausen, trockenschütteln und hacken. Kräuter mit Senf und 100g gewürfelten Schalotten unter die Kartoffelmasse ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Danach mit Mehl und Semmelbröseln binden.

3. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelteig in kleinen Häufchen hineinsetzen, etwas flach drücken, von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

4. Den Schmand mit übrigen Schalotten, Chiliwürfeln, Sahne und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Puffer mit etwas Dip und Räucherlachs sowie evtl. mit Dill, Lauchzwiebelringen und Zitronenecken anrichten.

Nährwerte: 620kcal/E32g/F33g/KH47g pro Portion

angelegt am: 08.12.2004

Rezept-Nr: 1352

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke