



Ostern: Kartoffelpuffer mit Lachs und Queller

an cremigem Apfel-Gurken-Dip



30-40min



3-4 Personen

Frischer Lachs ist immer ein besonderer Genuss! Wir servieren den saftigen Fisch heute auf knusprigen Reibekuchen mit einem leckeren Crème-fraîche-Dip mit Apfel und Gurke. Der knackige Queller on top ist unser i-Tüpfelchen und besonders fein. Ein Gericht für Groß und Klein, das immer gut ankommt. Lasst es euch schmecken!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 grüne Äpfel
- 1 große Gurke
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 60g Queller

- 2 Eier ³
- 4EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

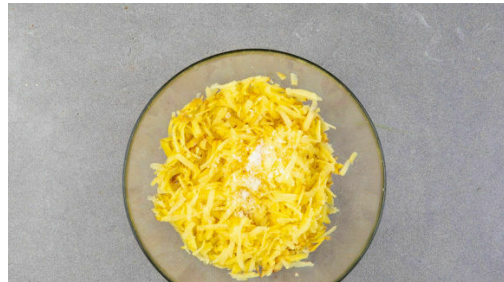
- 2 große Pfannen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1049kcal, Fett 68.5g,
Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 37.7g



1. Kartoffeln reiben

Die **Kartoffeln samt Schale** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Mit ½TL Salz vermengen und beiseitestellen.



4. Dip zubereiten

Die **Crème fraîche** mit der **restlichen Zitronenschale** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die **Apfel-** und **Gurkenwürfel** sowie die **grünen Lauchzwiebelringe** untermischen und den **Dip** mit dem **restlichen Zitronensaft** und 1 EL Olivenöl verfeinern.



2. Zutaten vorbereiten

Den **grünen** und den **weißen** Teil der **Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit der **½ des Zitronensafts** marinieren. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



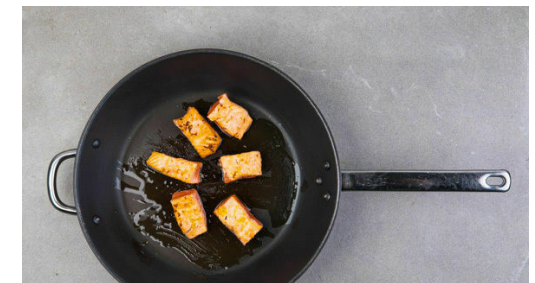
5. Reibekuchen braten

Die **Kartoffeln** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 2 Eiern, den **restlichen Lauchzwiebeln** und 4EL Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei großen Pfannen je 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **10-12 Reibekuchen** formen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Reibekuchen** goldbraun und gar sind.



3. Lachs würzen

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in **10-12 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten und die Haut entfernen. Mit der **½ der Zitronenschale** und 2EL Olivenöl einreiben.



6. Lachs braten

Den **Lachs** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 3-5Min. rundum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den **Fisch** noch 1-2Min. in der Pfanne ruhen lassen. Zum Servieren den **Dip** auf den **Reibekuchen** verteilen, den **Fisch** darauf anrichten und mit dem **Queller** garniert servieren.