



## Kartoffelpuffer mit Lachs und Queller

und cremigem Apfel-Gurken-Dip



30-40min



2 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!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 grüner Apfel
- 1 Gurke
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut<sup>2</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>4</sup>
- 30g Queller

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei<sup>1</sup>
- 2EL Weizenmehl<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

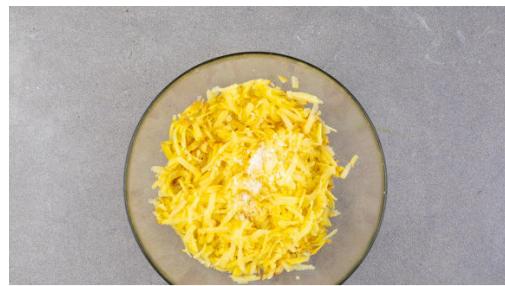
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1018kcal, Fett 72.0g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 36.2g



**1. Kartoffeln reiben**

Die **Kartoffeln samt Schale** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



**2. Zutaten vorbereiten**

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



**3. Lachs würzen**

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in ca. **6 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten und die Haut entfernen. Mit der **½ der Zitronenschale** und 1EL Olivenöl einreiben.



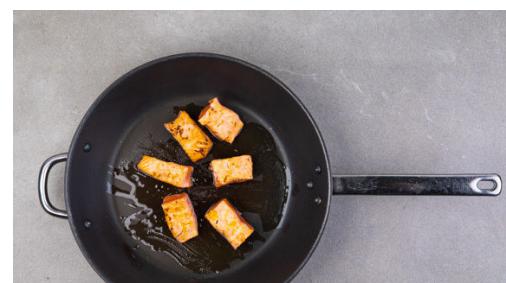
**4. Dip zubereiten**

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 1EL Olivenöl verfeinern.



**5. Reibekuchen braten**

Die **Kartoffeln** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 1 Ei, den **restlichen Lauchzwiebeln** und 2EL Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **5-6 Reibekuchen** formen und bei niedriger bis mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis die **Reibekuchen** goldbraun und gar sind.



**6. Lachs braten**

Den **Lachs** in einer kleinen 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.