



Kartoffelpuffer mit Queller und Lachs

dazu ein cremiger Apfel-Gurken-Dip



30-40min



4 Portionen

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! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 unbehandelte Zitronen
- 3 grüne Äpfel
- 2 große Gurken
- 6 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ²
- 3 Becher Crème fraîche ⁴
- 90g Queller

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ¹
- 6EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- 135ml Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

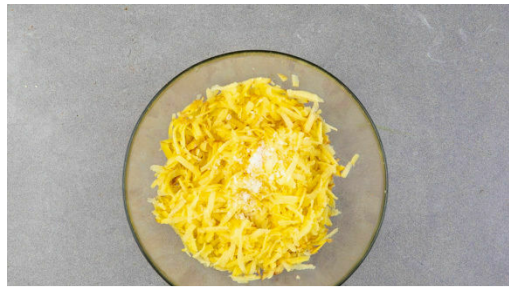
Wer keine zwei großen Pfannen hat, kann die Reibekuchen auch nacheinander braten. Fertige Reibekuchen am besten bei 80°C im Ofen warm halten. // Das Rezept ergibt 6 Portionen.

Allergene

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

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.



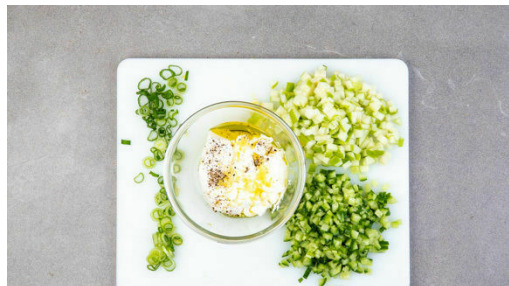
2. Zutaten vorbereiten

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



3. Lachs würzen

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in **15-18 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten und die Haut entfernen. Mit der **½ der Zitronenschale** und 3EL Olivenöl einreiben.



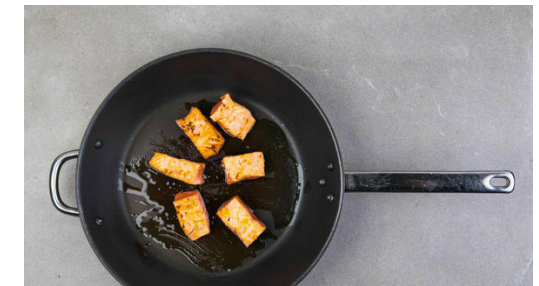
4. Dip zubereiten

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 2EL Olivenöl verfeinern.



5. Reibekuchen braten

Die **Kartoffeln** in einem Küchentuch gut auswringen und mit 2 Eiern, den **restlichen Lauchzwiebeln** und 6EL Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei großen Pfannen je 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann mit einem Esslöffel **15-18 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 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.