



Kartoffelpuffer mit Queller und Lachs

dazu ein cremiger Apfel-Gurken-Dip



30-40min



2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 grüner Apfel
- 1 große Gurke
- 3 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ²
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 30g Queller

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 2EL Weizenmehl ³
- 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.

Kochtipp

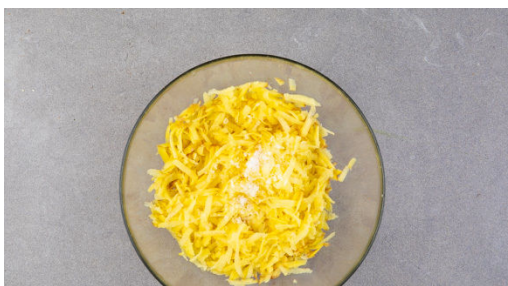
Das Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

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

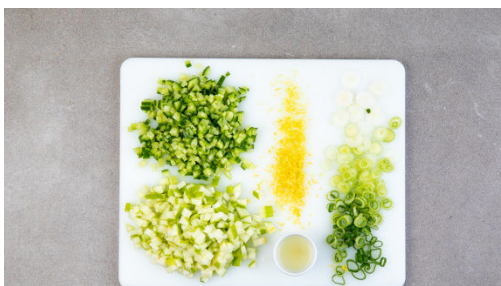
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1049kcal, Fett 72.1g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 37.1g



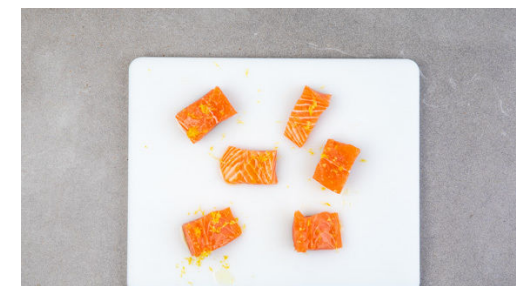
1. Kartoffeln reiben

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. **9 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten und die Haut entfernen. Mit der **½ der Zitronenschale** und 1EL Olivenöl einreiben.



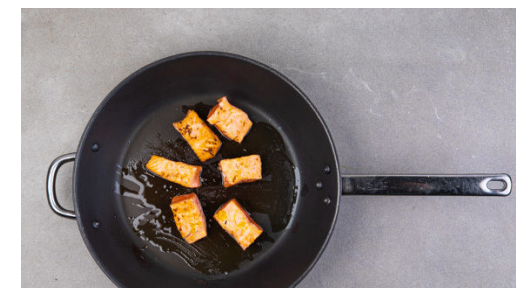
4. Dip zubereiten

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 **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.