



Reibekuchen mit frischem Lachs

und Apfel-Schmand-Dip mit Gurke



30-40min



3-4 Personen

Frischer Lachs ist immer ein besonderer Genuss! Wir servieren den saftigen Fisch heute auf knusprigen Reibekuchen mit einem leckeren Apfel-Schmand-Dip und frischer Gurke. Ein Gericht für Groß und Klein, das immer gut ankommt. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Äpfel
- 1 Gurke
- 1 Packung frischer Lachs ⁴
- 1 Becher Schmand ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 66.2g, Eiweiß 36.2g



1. Kartoffeln vorbereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** mit einer Küchenreibe grob raspeln, mit 1-2 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



2. Gemüse schneiden

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 **1/2 des Zitronensafts** marinieren. Die **Gurke** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



3. Lachs würzen

Den **Lachs** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in **10-12 gleich große Stücke** schneiden, dabei evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit der **1/2 der Zitronenschale** und 1-2EL Olivenöl einreiben.



4. Dip zubereiten

Den **Schmand** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** 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 2 Eiern sowie den **restlichen Lauchzwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne 1-2EL 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.



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 **Apfel-Schmand-Dip** auf den **Reibekuchen** verteilen und den **Fisch** darauf anrichten.