Erdäpfelpuffer mit Räucherlachs

Die leichten Erdäpfelpuffer werden hier in diesem Rezept mit Räucherlachs und Kren verfeinert. Eine tolle Kombination, die man probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
2 EL	Créme frâiche
100 g	Parmesan gerieben
1 EL	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
8 Scheiben	Räucherlachs
100 ml	Schlagobers
3 EL	Kren (aus dem Glas)
1 Stängel	Dill
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Um die **Erdäpfelpuffer mit Räucherlachs** zuzubereiten, die gekochten Erdäpfeln schälen und grob in eine Schüssel reiben. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Eier, Muskatnuss, geriebenen Parmesan und Paniermehl dazu geben. Alle Zutaten gründlich vermengen und durchrühren.

2. Aus der Masse kleine Portionen entnehmen und in flache Laibchen formen. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Erdäpfelpuffer portionsweise auf beiden Seiten goldbraun braten.

3. Das Schlagobers steif schlagen, Kren und das fein gehackte Dillkraut unterrühren.

4. Die Puffer mit Räucherlachs anrichten und mit der Kren Sauce garnieren.

Tipp

Die Erdäpfelpuffer mit Räucherlachs kann man noch zusätzlich mit Gemüse wie Tomaten und Salatblätter garnieren.