

# Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, Lachs und Spargel

Eigentlich sind diese kleinen Kunstwerke fast zu schade zum Essen... Rezept für wunderbare Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, Lachs und Spargel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

2 Stk.	Kartoffeln
2 EL	Mehl
6 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Handvoll	Petersilie
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
125 ml	Olivenöl
250 ml	Sauerrahm
10 ml	Meerrettichsauce
250 g	Räucherlachs
12 Stk.	<a href="#">Spargel</a> (grünen)
Nach Belieben	Dill (zum Garnieren)
Nach Belieben	Zitronen (Scheiben, zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, Lachs und Spargel zunächst den grünen Spargel waschen, bei Bedarf unten etwas schälen, holzige Stücke entfernen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Spargel darin etwa 4 bis 5 Minuten blanchieren, herausheben und abtropfen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen, grob reiben und in einem großen Stofftuch gut ausdrücken.

Anschließend in eine große Schüssel geben. Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln, putzen, klein schneiden und zufügen. Nun Mehl und Ei dazugeben und alle Zutaten gut vermengen.

3. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Portionen aus dem Teig stechen, in die Pfanne geben und flach drücken. Im heißen Öl von beiden Seiten etwa 2 bis 3 Minuten goldbraun braten. Danach auf Küchenpapier setzen, damit das Fett abtropfen kann.
4. Meerrettichsauce und Sauerrahm in eine Schüssel füllen und glattrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken, unter die Creme rühren.
5. Die abgetropften Kartoffelpuffer auf eine Servierplatte setzen und darüber jeweils einen Klecks mit der Meerrettichcreme geben. Den Räucherlachs in längliche Scheiben schneiden und über der Creme drapieren. Zum Schluss mit dem grünen Spargel garnieren.
6. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden, die Servierplatte damit dekorieren. Dill waschen, trockenschütteln, grob schneiden und ebenfalls für die Dekoration verwenden.

## **Tipp**

Die Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, Lachs und Spargel eignen sich hervorragend für ein Brunch oder als Vorspeise für ein Menü.