

# Maispuffer mit Lachs

Die Maispuffer mit Lachs kommen immer gut an und dieses Rezept bringt den Lachs besonders gut zur Geltung.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

---

### Lachs

|                    |
|--------------------|
| 4 Stk. Lachssteaks |
| 2 EL Zitronensaft  |

### Puffer

|                                   |
|-----------------------------------|
| 4 EL Mehl                         |
| 4 EL Paniermehl                   |
| 4 Stk. <a href="#">Eier</a>       |
| 400 g Mexiko Mix ((Dose oder TK)) |
| 1 TL Backpulver                   |
| 1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>   |
| 1 Prise <a href="#">Salz</a>      |
| Nach Belieben Öl                  |
| Nach Belieben Kräuter             |

### Dip

|                                  |
|----------------------------------|
| 100 g <a href="#">Mayonnaise</a> |
| 100 g Vollmilchjoghurt           |

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 1 Bund  | Frühlingszwiebeln             |
| 2 EL    | Zitronensaft                  |
| 1 TL    | Zitronenschalen (abgeriebene) |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>       |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>          |

## Zubereitung

1. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und feine Röllchen schneiden. Den Mexiko Mix auftauen und abtropfen lassen. Den Lachs kalt abbrausen, trocken tupfen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Würzen. Die Eier mit dem Mehl, den Semmelbröseln und den Backpulver vermischen.
2. Den Mais Mix und die Lauchzwiebeln dazugeben und gut würzen. Für den Dip die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem restlichen Zitronensaft und der Schale verrühren und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Öl in der Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Maisteig Puffer braten.
3. Diese herausnehmen und warm halten. Noch etwas Öl erhitzen und den Lachs von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Mit den Maispuffern und dem Dip servieren.

## Tipp

Die Maispuffer mit Lachs noch mit einem gemischten Salat anrichten.