

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.	Eier
400 g	Mexiko Mix ((Dose oder TK))
1 TL	Backpulver
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Kräuter

Dip

100 g	Mayonnaise
100 g	Vollmilchjoghurt

1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Zitronenschalen (abgeriebene)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

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.