



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



WASABI MEERRETTICH

Räucherlachs auf Meerrettich-Kartoffelpuffer

Zutaten:

*1 TL Honig, 1 TL mittelscharfen Senf, 1 Becher Schmand
2 TL „Wasabi-Meerrettich“*

1 Bund Dill oder getrocknete Dillspitzen

*1 Schuss Zitronensaft, 600 g Kartoffeln, 1 große Zwiebel
2 Eiern, 3 TL Mehl, ½ TL Kümmel, 150 g Räucherlachs*

Zunächst verrühren Sie 1 TL Honig, 1 TL mittelscharfen Senf, 1 Becher Schmand, 2 TL „Wasabi-Meerrettich“, 1 Bund Dill oder getrocknete Dillspitzen sowie 1 Schuss Zitronensaft und dann auf die Hauptzutaten warten lassen. 600 g Kartoffeln und 1 große Zwiebel können nun geschält und gerieben werden, bevor sie mit 2 Eiern, 3 TL Mehl, ½ TL Kümmel vermischt und in heißem Fett in Form von Puffern herausgebakken werden. Wenn Sie die Puffer nicht selbst machen wollen, einfach auf TK-Ware zurückgreifen. Jetzt dürfen die fertigen Puffer mit der Schmand-Meerrettich-Tunke bestrichen werden, um sie dann mit insgesamt 150 g Räucherlachs zu belegen.