Rezept

Kartoffelpuffer mit Lachstatar und Meerrettich

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Lachstatar und Meerrettich, am 08.06.2025

Zutaten

FÜR DAS TATAR:

- **100 g** Möhren
- **400 g** frisches Lachsfilet (ohne Haut)
- **½** Bio-Limette
- **2 EL** Olivenöl
- Zucker
- **2** Frühlingszwiebeln
- **1 Stück** Meerrettich (ca. 1 cm)
- **1 TL** Dijon-Senf
- Salz

FÜR DIE PUFFER:

- **1** Zwiebel
- Salz
- **4 EL** Butterschmalz oder Öl
- **600 g** mehligkochende Kartoffeln
- Pfeffer

AUSSERDEM:

- **2 Handvoll** Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Für das Tatar die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Eis vermischt ca. 30 Min. kühl stellen, sodass es einen knackig-frischen »Biss« bekommt. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Lachsfilet, falls nötig, von Gräten befreien, in dünne Scheiben schneiden und diese fein hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit Senf und Öl zu einem Dressing verrühren.

3. Für die Puffer die Zwiebel schälen. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit der Zwiebel nicht zu fein reiben. Die Masse in ein Küchentuch geben und so ausdrücken, dass sie noch etwas feucht ist, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 100° vorheizen.

4. Das Fett in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel jeweils etwas Kartoffelmasse in das Fett setzen und zu einem Puffer glatt streichen. Die Puffer portionsweise bei mittlerer Hitze in 3 - 5 Min. auf beiden Seiten knusprig braten und im Ofen warm halten.

5. Lachs, Möhren und Frühlingszwiebeln mit dem Meerrettich und dem Limettendressing mischen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Das Lachstatar auf den Puffern angerichtet servieren.