

Rezept

Kartoffelpuffer mit Möhren und Lachstatar

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Möhren und Lachstatar, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Möhren	2 Frühlingszwiebeln
400 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)	1 Stück Meerrettich
1/2 Limette	1 TL Senf
2 EL Olivenöl	Salz
Zucker	1 Zwiebel
600 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	4 EL Butterschmalz
2 Handvoll Eiswürfel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **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, Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Eis vermischt 30 Min. kühl stellen, sodass es einen knackig-frischen "Biss" bekommt, anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen Lachsfilet wenn nötig von Gräten befreien, in dünne Scheiben schneiden und diese fein hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben, den Saft auspressen und mit der Limettenschale, Senf und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.
3. Für die Puffer die Zwiebel schälen. Die Kartoffeln schälen 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.
4. Das Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem Esslöffel jeweils etwas Kartoffelmasse in das Fett setzen und zu einem Puffer glatt streichen. Die Puffer portionsweise in etwa 3-5 Min. auf beiden Seiten knusprig braten und im Ofen bei 100° warm halten.
5. Lachs, Möhren und Frühlingszwiebeln mit dem Meerrettich und Limettendressing mischen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Das Lachstatar auf den Puffern angerichtet servieren.