

Räucherlachs auf Selleriepuffer



Zutaten: je nach Größe und ob Vor- oder Hauptspeise 4-8 Personen

- Weißweinessig
- 2 EL Topfen
- Olivenöl,
- Salz, Pfeffer
- 1 EL frischen Kren gerieben
- Schnittlauch, Dille
- 250g Räucherlachs
- 1 Stück Knollensellerie
- 2 große Äpfel, säuerlich
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Ei
- 2 EL Dinkelvollkornmehl

Zubereitung:

- Essig, Topfen, Öl, Kren, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren; bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen
- Schnittlauch und Dille waschen und fein hacken
- Lachs klein würfelig schneiden und mit den Kräutern unter die Sauce mischen und kalt stellen
- Sellerie putzen, Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen, beides grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln
- Ei und Mehl zu den Sellerie-Apfel-Raspeln hinzufügen, salzen und pfeffern
- In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Sellerie-Apfelpuffer auf beiden Seiten bei mäßiger Hitze goldbraun backen
- die fertigen Puffer auf Küchenrolle abtropfen lassen, auf Teller anrichten und mit dem Kren-Lachs servieren

Und nun gutes Gelingen!