

LACHSTARTAR AUF KARTOFFELTALERN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 1 EL glattes Mehl
- etwas Öl zum Ausbacken

- 150 g Räucherlachs
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Schalotte

Honig-Senfsauce:

- 3 EL Honig
- 3 EL Dijonsenf
- 2 TL Dill gehackt

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und reiben, mit Salz, Pfeffer, Ei und Mehl vermengen, etwas überkühlen lassen. Mit bemehlten Händen Taler formen und in heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Räucherlachs klein würfeln. Schalotte schälen, fein hacken, mit den Räucherlachswürfeln und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Honig-Senfsauce Honig, Senf und gehackte Dille verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachstartar auf Kartoffeltalern anrichten, mit Honig-Senfsauce servieren.