

Feine Kartoffel-Lachs Taler auf buntem Salatbett

Zubereitung: 45 min

Zutaten für 12 Taler:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend (geschält gewogen)
200 ml Gemüsebrühe
300 g Lachsfilet
2 Eier (Kl. M)
200 g Mehl
2 TL Zitronensaft
1 TL Senf, mittelscharf
2 EL Schnittlauch
1 gute Prise Salz
2 EL Rapsöl

Besonderes Werkzeug:

Kartoffelstampfer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe zum Kochen bringen, zugedeckt etwa 5 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Den Lachs auf die Kartoffelstücke legen und zugedeckt weitere 5 min köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und alles nochmals 10 min im geschlossenen Topf nachdampfen lassen.

Den Lachs aus dem Topf nehmen. Die Kartoffeln mit etwas verbliebener Brühe mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Eier, das Mehl, Zitronensaft, Senf, Schnittlauch und Salz zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Den Lachs fein zerpfücken und unter die Kartoffelmasse heben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Taler etwa zwei Esslöffel vom Teig abstechen und in die Pfanne geben, etwas flach drücken und von jeder Seite etwa 4 min goldbraun braten.

Die Kartoffel-Lachs Taler schmecken super zu einem bunten oder einem Tomatensalat.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥