

Zucchini-Puffer mit Räucherlachs

Für vier Portionen

Für die Puffer:

500 g Zucchini	200 g Kartoffeln, vorw. fest	2 Eier
1 EL Mehl	2 Zweige Thymian	30 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Für den Lachs:

250 g Räucherlachs	150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 Zweige Dill	Cayennepfeffer	Dill

Die Zucchini waschen und grob raspeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Beides in einer Schüssel mit den Eiern und dem Mehl mischen. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Gemüse anschließend mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und jeweils einen Esslöffel der Zucchini-Kartoffelmasse hineingeben, etwas flach drücken. Danach goldbraun braten lassen, wenden und ebenfalls goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden, die Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Dill klein hacken und unter die Crème mischen. Nun die Zucchini-puffer auf einer Platte anrichten, mit den Lachsstreifen belegen und einige Nocken Crème fraîche dazu anrichten. Mit Dillspitzen garnieren.

Horst Lichter am 01. März 2014