



Vorspeise

Lachswürfeli im Kartoffelnest

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Räucherlachsfilet
3 EL	Zwiebel, fein gehackt
500 gr	Kartoffeln (mehlig kochende)
	Oel zum Ausbacken
1 dl	Rahm, zu Schlagrahm geschlagen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Meerrettich, frisch, gerieben
1/2 Bund	Dill

Zubereitung:

Räucherlachs	Den Lachs mit einem scharfen Messer in winzig kleine Würfeli schneiden und mit den fein gehackten Zwiebeln vermischen.
Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, fein reiben und zwischen zwei kleine Siebe, bezw. einem Körbchenformer, drücken. Im Oel heiss (kross) ausbacken und mit der Lachsmischung füllen.
Schlagrahm, Salz, Pfeffer, Meerrettich	Den Schlagrahm mit Salz und Pfeffer würzen sowie den Meerrettich darunterühren. Einen Tupfer davon auf das Lachstartar geben und mit Dill garnieren.