



LACHSTATAR MIT KARTOFFELPUFFER

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Portionen:

2

Zutaten:

- 300 Gramm Lachsforellenfilet ohne Haut & Gräten
- 50 Gramm rote Zwiebel
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- 350 Gramm speckige Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eidotter
- 1 EL Stärkemehl
- (Meer)Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Lachs fein hacken und mit den klein geschnittenen Zwiebel, Zitronensaft & Olivenöl vermischen
- würzen mit Salz & Pfeffer
- Kartoffel schälen, raspeln und gut ausdrücken
- Eidotter und Stärkemehl untermischen
- würzen mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch

- in einer Pfanne etwas Öl erhitzen, kleine Kartoffelpuffer formen und beidseitig braten
- Lachstatar auf den Kartoffelpuffer anrichten und mit Meersalz bestreuen

Fertig!

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen & guten Appetit!

Auf meinem Food.Blog könnt ihr euch das passende Video dazu ansehen!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>

liebe Grüße

eure Gabi

food.tastic.eats

© KUGELGRUBER 2020